



Salada de Cuscuz com Tomate Seco e Azeitonas

salada de cuscuz com tomate seco e azeitonas

18 min | ★ | Salada

para 5 pessoas

ingredientes

2 talos de aipo

1 pimento verde pequeno

3 colheres de sopa de sultanas douradas

2 colheres de sopa de Becel Cozinha

Sal qb

50 g de tomate seco

50 g de azeitonas pretas em rodela

250 g de cuscuz

2,5 dl de água

modo de preparação (para 5 porções)

para salada de cuscuz com tomate seco e azeitonas

1. Lave os talos de aipo e corte-os em fatias muito finas.
2. Lave o pimento, limpe-o de sementes e corte em cubinhos pequenos. Leve o aipo e o pimento ao lume com as sultanas e a Becel Cozinha. Tempere com o sal e deixe cozinhar durante cerca de 5 minutos, mexendo de vez em quando. Entretanto pique o tomate seco em pedacinhos.
3. Junte o tomate, as azeitonas e o cuscuz aos legumes. Regue com a água a ferver, misture muito bem e retire do lume. Tape e deixe hidratar durante cerca de 10 minutos.
4. Mude para o recipiente de serviço e solte o cuscuz com um garfo.

Saboroso!