

# COUSCOUS



Revista  
Abr. | Mai. 12

Fotos: Vasco Célio  
Chef: Fernando Fonseca



Fácil

## INGREDIENTES

- 500 g de Couscous Tipiak ou Panzani
- 500 ml de água
- 1 fio de óleo
- 3 colheres de sopa de azeite ou manteiga
- 1 pitada de sal

## PREPARAÇÃO

Leve a água a ferver num tacho de fundo espesso com o sal e o fio de óleo • Quando ferver, adicione os couscous de uma só vez, mexa e tape • Retire imediatamente do lume • Aguarde 3 minutos e regue com as colheres de azeite, ou lâminas de manteiga • 1 minuto depois, com a ajuda de um garfo de 2 dentes, mexa a totalidade dos couscous para desligar todos os grãos e arrefecer o suficiente para suspender a cozedura • Sirva como acompanhamento ou reserve para usar mais tarde como salada.