



## Cuscuz Marroquino



### Ingredientes

- 1 cebola pequena picada
- 1 dente de alho picado
- 1 cenoura picada
- ½ tomate picado
- 200g Pernil suíno defumado corta em fatias
- 100g Presunto Sulita
- Presunto 100 grs
- Damasco picado 50 grs
- Nozes picadas 100 grs
- Azeitonas picadas 100 grs
- Uvas passas 50 grs
- 1 1/2 xícara de cuscuz
- 1 caldo de galinha
- 3 colheres de sopa de tempero verde picado



### Modo de Preparo:

1. Refogar a cebola com alho deixar suar até ficarem tentas com azeite aproximadamente 3 a 5 colheres de sopa, acrescentar o presunto e o pernil defumado.
2. Acrescentar o restante dos ingredientes, o cuscuz e os líquidos aos poucos, mexendo sempre.
3. Dissolver o caldo de galinha em 500ml de água
4. O sal colocar a gosto