

Cuscuz Marroquino de Natal com Salmão Defumado e Nozes

Ingredientes para 3 porções:

150 gr de cuscuz
50 gr de salmão defumado
1 xícara de rúcula rasgada
6 colheres de sopa de azeite extra-virgem
1 limão
4 nozes
sal a gosto

Preparo:

1. Para preparar o cuscuz, você deve seguir as instruções que encontrará na embalagem, pois cada marca possui um procedimento diferente.
2. Pique o salmão defumado e tempere com 3 colheres de sopa de óleo e o suco de meio limão.
3. Misture o cuscuz com um garfo e tempere com 3 colheres de sopa de óleo, sal a gosto e o o suco de meio limão.
4. Leve à geladeira e deixe descansar por algumas horas.
5. Antes de servir, adicione a rúcula e as nozes picadas. Sirva em pequenas tigelas de salgadinhos.