

## **Salada de Cuscuz Marroquino a Caprese**



### **Ingredientes**

1 copo de cuscuz marroquinho  
1 colher (sopa) de azeite  
1 colher (sopa) de manteiga  
sal e pimenta moída na hora  
tomates cereja picado em 4 partes  
azeitona preta picada  
mussarela picada em cubos pequenos  
manjeriço a gosto

### **Modo de fazer**

Hidrate o cuscuz marroquino: coloque o cuscuz em um bowl e hidrate com 1 e ½ copo de água fervente, tampe e deixe descansar por 10 minutos. Acrescente o azeite e manteiga e tempere com sal a gosto.

Deixe esfriar.

Depois que estiver frio acrescente o tomate cereja, a azeitona preta e o manjeriço picado a gosto. Tempere com sal, pimenta moída na hora e azeite a gosto.

Finalize com mais um pouco de manjeriço se quiser.