

Salada Fria de Cuscuz com Queijo Feta

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

200g de queijo feta cortado em cubos
12 ovos de codorniz
200g de cuscuz
400 ml de caldo de legumes a ferver
1 cebola picada
¼ de pimentão vermelho cortado em cubinhos
½ pepino cortado em cubinhos
2 cenouras pequenas raladas
2 tomates médios cortados em cubinhos
60g de rodela de azeitonas pretas
3 colheres de sopa de azeite
Sumo de limão q.b.
Folhinhas de hortelã q.b.
Sal q.b.
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 30 minutos

Custo: 5.80 € | Custo por pessoa: 0.97 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f22/salada-fria-cuscuz-queijo-feta-42717/>

PREPARAÇÃO

1. Numa tigela coloque o caldo de legumes.
Adicione o cuscuz e mexa muito bem com um garfo.
Tape e tigela com um prato e deixe repousar 5 minutos.
2. Entretanto, num tachinho com água quente, tempere com sal.
Coloque os ovos de codorniz.
Leve ao lume e deixe cozer durante 4 minutos.
Passado os 4 minutos, retire os ovos com uma escumadeira para uma tigela com água fria e descasque-os.
3. Passado os 5 minutos, destape o cuscuz.
Mexe bem com um garfo e deixe arrefecer totalmente.
4. Numa saladeira, coloque o pepino, a cebola, o pimento, a cenoura, as rodela de azeitona e o tomate.
Tempere tudo com sal e pimenta.
Regue com o azeite e adicione umas gotas de limão a gosto.
Por fim, junte as folhinhas de hortelã.
Envolve a salada muito bem e deixe tomar gosto durante 10 minutos.
5. Passado os 10 minutos e quando o cuscuz estiver frio, junte-o à salada.
Muito tudo muito bem.
Por fim, envolva o queijo e decore com os ovos de codorniz.
Guarde no frigorífico até à hora de servir.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!