



GRUPO FRANCO-SUISSA

FRANCO-SUISSA - MAISON LAFITE
IMPORTADORES

COUSCOUS FERRERO GRÃO MÉDIO



Produtor: Férico

País: França

Região: Provence

Combinações gastronômicas: É um excelente acompanhamento, perfeito como prato típico da culinária da África do Norte ou com preparações à base de carnes ou peixes.

Conteúdo: 500g (caixa com 12 estojos)

NCM: 1902.40.00

Código: 036.FR.006

Em 1907, Jean-Baptiste e Anaïs Ferrero mudaram-se para Argel e montaram um atelier para a produção de couscous. A semolina era então enrolada à mão e cozida em cuscuzadeiras. Estabelecida desde 1953 na Provence, a fábrica Ferrero adaptou esse conhecimento artesanal a modernos processos de produção, garantindo ao consumidor uma semolina de trigo duro de qualidade insuperável.



Couscous Marroquino

Ingredientes:

- 1 xícara de couscous **Ferrero**
- 1 xícara de caldo de legumes quente (experimente acrescentar 1 colher de café de curry em pó)
- 2 colheres de sopa de manteiga ou azeite extra virgem
- 1 xícara de mix de vegetais: pimentão vermelho e amarelo, uvas passas, salsinha.
- lascas de amêndoas para enfeitar



Modo de Preparo:

- Ferva o caldo, desligue o fogo e acrescente o couscous. Aguarde 5 minutos para que ele absorva o caldo e fique macio. Ligue o fogo, acrescente a manteiga ou azeite e separe bem com a ajuda de um garfo. Reserve.
- Em uma frigideira, refogue o mix de vegetais em um pouco de azeite até que eles estejam macios.
- Misture com o couscous e acrescente as amêndoas.
- Sirva acompanhando carnes, frango, peixes ou vegetais.

Rendimento: 2 porções