

Cuscuz com Tamaras e amêndoas

Da Cozinha do Nelson
Imprimir

Cozinhar o cuscuz no tradicional estilo marroquino é muito trabalhoso. A maneira norte-americana de cozinhá-lo (adicionar ao líquido quente e deixar repousar) produz um resultado insatisfatório. Esta receita é um bom compromisso e cozinha o cuscuz no estilo pilaf, que é a maneira como os brasileiros cozinham o arroz. Esta é uma adaptação de uma receita para o Cuscuz com Tamaras e Pistácios da Cozinha Americana de Testes. Além de substituir os pistácios por amêndoas, também reservo as tamaras para serem adicionadas no final para que elas mantenham seu perfil.

Ingredientes:

- 3 colheres de sopa de manteiga sem sal
- 2 xícaras de cuscuz
- 1 colher de sopa de gengibre fresco ralado
- 1/2 colher de chá de cardamomo moído
- 1 1/4 xícaras de água
- 1 xícara de caldo de frango com baixo teor de sódio
- 1 colher de chá de sal
- 3/4 xícara de amêndoas grosseiramente torradas, picadas grosseiramente
- 3 colheres de sopa de folhas frescas de coentro
- 2 colheres de chá de suco de limão
- 1/2 xícara de tamaras picadas
- Pimenta preta moída

Procedimento:

- Aqueça a manteiga em uma panela média em fogo médio-alto até que a espuma desapareça.
- Adicione cuscuz, gengibre, cardamomo e cozinhe, mexendo sempre, até que os grãos estejam começando a dourar, cerca de 5 minutos.
- Adicione água, caldo e sal; mexa rapidamente para combinar, tampe e retire a panela do fogo.
- Deixe repousar até que os grãos estejam macios, cerca de 7 minutos.
- Descubra e solte os grãos com um garfo.
- Misture o coentro e suco de limão, tempere com pimenta a gosto.
- Adicione os pistachios e as tamaras, agite e sirva.