KIKKOMAN®

Cuscuz quente com cogumelos cítricos e romã

Tempo total **20 Mins.**

Informação nutricional (por porção)
1186 kJ / 283 kcal

INGREDIENTES

4 Porções

200 g	de cuscuz
500 g	de cogumelos
1 colheres de sopa	de manteiga
1	romã
4	raminhos de hortelã fresca
	Raspas e sumo de 1 limão
2 colheres de sopa	Kikkoman Molho de Soja Ponzu Limão

PREPARAÇÃO

Passo 1

Lave os cogumelos, corte-os ao meio, polvilhe com o sumo de lima, o molho de soja Ponzu limão, junte as raspas de limão e misture.

Passo 2

Derreta a manteiga numa frigideira e frite os cogumelos até dourar.

Passo 3

Coloque o cuscuz numa tigela, despeje um copo de água a ferver (veja as instruções da embalagem), tape e reserve 5 minutos. Após este tempo, mexa com um garfo. Está pronto para misturar com as bagas de romã e hortelã picada.

Passo 4

Sirva com cogumelos enquanto morno.