

# Cuscuz quente com cogumelos cítricos e romã

Tempo total **20 Mins.**

Informação nutricional (por porção)

**1186 kJ / 283 kcal**

## INGREDIENTES

**4 Porções**

<b>200 g</b>	de cuscuz
<b>500 g</b>	de cogumelos
<b>1 colher de sopa</b>	de manteiga
<b>1</b>	romã
<b>4</b>	raminhos de hortelã fresca
	Raspas e sumo de 1 limão
<b>2 colheres de sopa</b>	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.