



Pratos Principais Vegetarianos

## Wok de Vegetais com Tiras e Cuscuz

30 min.

Fácil

Económico

4 doses

### Ingredientes

1 embalagem de Tiras Vegetarianas Braseadas GARDEN GOURMET  
100 g de tomate frito (estilo caseiro)  
200 g de cuscuz cozido  
100 g de cogumelos  
200 g de cebola  
200 g de curgete  
125 g de beringela  
180 g de pimento vermelho  
1 pitada de cominhos  
4 c. de sopa de azeite  
0 sal q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	299,7 kcal	15%*
<b>Proteínas</b>	13,5 g	27%*
<b>Lípidos</b>	17,7 g	25%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	20,7 g	8%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Corte em cubos a curgete, a beringela, o pimento vermelho, os cogumelos e pique a cebola muito fina.
- 2 Aqueça um wok com 1 colher de sopa de azeite e salteie as Tiras cerca de 3 minutos de cada lado. Retire e reserve.
- 3 No mesmo wok, adicione 3 colheres de sopa de azeite, salteie os vegetais aproximadamente 5 minutos agitando-os constantemente.

- 4 Adicione o tomate, uma pitada de cominhos, uma pitada de sal e as Tiras, aqueça tudo durante cerca de 3 minutos.
- 5 Distribua o cuscuz em pratos de sopa e sirva juntamente com os vegetais.
- 6 Dica: É uma receita perfeita para aproveitar vegetais que tenha no frigorífico.