

CUSCUZ NORDESTINO

INGREDIENTES

2 xícaras de cuscuz flocão
1 xícara de água
1 linguiça calabresa
1 cebola pequena
1 tomate pequeno
2 pimentas dedo-de-moça sem sementes
1 pimentão vermelho pequeno
1 colher (sopa) de margarina
1 colher (sopa) de sal
azeite a gosto
orégano a gosto
coentro e cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture 2 xícaras de cuscuz com 1 xícara de água, mexendo bem com uma colher até umedecer toda a massa

Adicione sal e misture; cubra o recipiente onde misturou o cuscuz com um pano limpo e deixe descansar por 10 minutos

Coloque o cuscuz em uma cuscuzeira ou panela a vapor e cozinhe pelo tempo indicado na embalagem

Enquanto o cuscuz descansa, no lado mais grosso do ralador, rale toda a linguiça calabresa

Corte a cebola, o tomate, o pimentão e as pimentas em pedaços pequenos

Em uma frigideira fria, coloque todos os ingredientes

Acrescente orégano a gosto e regue com azeite, em seguida, em fogo médio, frite por aproximadamente 5 minutos, até que a calabresa mude de cor

Quando o cuscuz estiver pronto, acrescente a colher de margarina na calabresa e mexa até que derreta e desligue o fogo

Coloque o cuscuz na frigideira da calabresa e misture bem para que todos os ingredientes se distribuam

Acrescente o coentro e cebolinha picadinhos a gosto; sirva quente

O cozimento do cuscuz pode ser realizado no microondas, verifique a embalagem do cuscuz