

CUSCUZ PEITINHO (RECHEADO)

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de flocão

sal a gosto

80 ml de água ou leite

Recheio para o cuscuz

3 fatias de queijo mussarela ou coalho picadinho

100 g de charque frita

2 rodelas de cebola picadinho

3 rodelas de tomate picadinho

coentro ou salsinha a gosto

1 colher de manteiga

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha coloque a massa de cuscuz o sal e molhe com água ou leite e reserve.

Pegue a cuscuzeira peitinho unte com manteiga, coloque uma camada de massa.

Coloque uma camada de recheio queijo, carne, cebola, tomate, coentro ou salsinha

Coloque outra camada de massa de cuscuz.

Faça outra camada de recheio.

Finalize com outra camada de massa e coentro ou salsinha e colher (chá) de manteiga.

Leve ao fogo por 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/13210-cuscuz-peitinho-recheado.html>