CUSCUZ NORDESTINO COM CARNE-SECA

INGREDIENTES

Margarina Primor Todo Dia para acompanhar à gosto

1 e 1/2 xícara de carne-seca (120 g)

2 xícaras de água (400 ml)

1 colher (café) de sal

1 colher (sopa) de Cebola picada (20 g)

4 xícaras de flocão de milho (440 g)

1 colher (sopa) de Margarina Primor Todo Dia

MODO DE PREPARO

Em uma tigela misture o flocão com a água e o sal e misture bem até formar uma farofa solta e úmida.

Reserve por 10 minutos.

Aqueça a margarina e refogue rapidamente a cebola.

Junte a carne seca e misture bem.

Dentro de uma cuscuzeira média (18cm) coloque metade da quantidade do flocão hidratado, o recheio e cubra com o restante do flocão, nivelando sem pressionar.

Leve ao banho-maria e cozinhe por 15 minutos contados após a fervura.

Desenforme em seguida e sirva quente com a Margarina Primor.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13213-cuscuz-nordestino-com-carne-seca.html