

CUSCUZ COM BISCOITO TIPO NACHOS

INGREDIENTES

4 dentes de alho

1 Cebola

1/2 Cebola Roxa

1 pacote de biscoito tipo nachos (96g.) Farinha de Milho (a gosto)

1 lata de Milho verde (200g)

1 pacote de Molho de Tomate (200g)

4 Ovos

500g de pernil

1 sachês de tempero pronto sabor carne

1 lata de seleta de Legumes (200g)

2 Tomates

azeite

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande coloque um fio de azeite, 2 alhos picados em rodelas com sal.

Deixe dourar e acrescente a cebola, cebola roxa e o tomate.

Mexa e deixe ferver.

Em uma panela menor coloque um fio de azeite, 2 alhos picados em rodelas com sal e deixe dourar.

Tire o excesso de gordura do pernil e adicione na panela menor.

Mexa e deixe cozinhando até dar água.

Na panela grande adicione molho de tomate e deixe ferver novamente.

Adicione a seleta de legumes e o milho verde.

Passe o pernil e a água que acumulou para a panela grande.

Em um recipiente misture farinha de milho e o biscoito tipo nachos triturado.

Despeje na panela até ficar grudento.

Coloque em uma forma redonda.

Decore com ovos cozidos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/15893-cuscuz-com-biscoito-tipo-nachos.html>