

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 palena grande coloque um fio de azeite, 2 alhos picados em rodela com sal.
Deixe dourar e acrescente a cebola, cebola roxa e o tomate.
Mexe e deixe ferver.
Em uma panela menor coloque um fio de azeite, 2 alhos picados em rodela com sal e deixe dourar.
Tire o excesso de gordura do pernil e adicione na panela menor.
Mexe 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15893-cuscuz-com-biscoito-tipo-nachos.html>