

CUSCUZ RECHEADO

INGREDIENTES

Um pacote de flocão

Sal

Água suficiente pra umedecer o flocão

1/2 kg de charque

1/2 kg de queijo de coalho

2 colheres (sopa) cheias de margarina

Um pacote pequeno de azeitonas

4 ovos cozidos

2 tomates grandes

1 cebola

Coentro

1 pimentão

1 ketchup de 500 ml

Calabresa

MODO DE PREPARO

Faça o cuscuz de forma tradicional e deixe esfriar bem.

Em uma panela coloque os tomates, a cebola e o pimentão e refogue com 2 colheres bem cheias de margarina.

Após refogar, coloque o ketchup, a calabresa bem picadinha e a charque que já deve estar dessalgada, e deixe refogar tudo junto.

Em uma travessa grande, coloque o cuscuz já cozinhado, misture os ovos cozidos e bem picados, as azeitonas e todo o refogado que acabou de ser feito.

Misture bastante pra que todos os ingredientes fiquem bem distribuídos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16268-cuscuz-recheado.html>