

CUSCUZ COM MILHO VERDE DA MÁRCIA BARCELOS

INGREDIENTES

1 pacote de flocão (não é milharina, o nome é flocão mesmo)

1 copo de água

sal a gosto

1 bandeja de milho verde (aproximadamente 5 unidades, escolha milhos viçosos, bonitos)

manteiga de garrafa (aquela do Nordeste, ou qualquer outra de boa qualidade)

MODO DE PREPARO

Lave as espigas de milho e retire os cabelos.

Com uma faca afiada, corte os grãos do milho, rente ao sabugo.

Despeje os flocos de milho em uma tigela.

Acrescente o milho verde cortado e tempere com o sal.

Acrescente a água aos poucos e vá misturando muito bem.

Cubra com um pano de prato limpo e deixe descansar por 5 minutos.

Coloque água na cuscuzeira (vaporeira) até a medida indicada e leve ao fogo.

Distribua a massa a cuscuzeira, sem apertar.

Tampe a panela e deixe cozer por 15 minutos.

Sirva quente, regado com manteiga.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17961-cuscuz-com-milho-verde-da-marcia-barcelos.html>