

CUSCUZ RECHEADO COM SALSICHA AO MOLHO DE TOMATE

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de cuscuz
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 2 dente de alho
- 1 pacote de salsicha
- 2 pimentas de cheiro
- 1 xícara de molho de tomate ou extrato de tomate
- 1 xícara de água
- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Coloque o cuscuz na cuscuzeira misturado com as 2 pimenta-de-cheiro bem cortadinhas e coloque uma colher de manteiga por cima (pra ele ficar mais soltinho e molhadinho).

Deixe no fogo por uns 10 minutos.

Coloque na panela o óleo com 2 dentes de alho e refogue bem até ficar dourado.

Quando estiver neste ponto coloque as salsichas picadas e deixe por 5 minutos pra pegar gosto.

Depois coloque a xícara de molho de tomate e outra de água e um creme de leite (deixe no fogo até o molho pegar uma consistência).

Quando o cuscuz estiver pronto, coloque-o na travessa a primeira camada de cuscuz.

Depois a salsicha ao molho, logo após outra camada de cuscuz e por fim salsicha ao molho por cima.

E por fim estará pronto para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18721-cuscuz-recheado-com-salsicha-ao-molho-de-tomate.html>