

CUSCUZ RECHEADO DO CHEF

INGREDIENTES

- 500 g de fubá
- 250 g de linguiça calabresa defumada
- 250 g de charque
- 2 tomates grandes
- 1 cebola grande
- 1/2 pimentão verde
- 1/2 pimentão vermelho
- 1/2 ramo de coentro
- 1 lata de milho e ervilha
- 1 sachê de molho de tomate bolonhesa (ou a seu gosto)
- 1 colher (sopa) de azeite
- 2 dentes de alho

MODO DE PREPARO

Prepare o cuscuz e reserve.

Pique todas as verduras e reserve.

Escalde bem a charque para retirar o excesso de sal, em uma panela grande (a maior que tiver) aqueça o azeite com o alho.

Adicione a charque e a linguiça defumada, após estar bem fritos adicione o molho de tomate e misture por 3 minutos.

Desligue o fogo e adicione o restante dos ingredientes sem o cuscuz.

Em um refratário grande (o maior que tiver) despeje o cuscuz e adicione um pouco de manteiga para que fique molhadinho, depois adicione o molho e sirva.

Boa degustação!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18791-cuscuz-recheado-do-chef.html>