

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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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