

LA KUSCÔ

INGREDIENTES

- 1 tomate cajá cortado em cubos
- 1 pimentão verde ou vermelho (se preferir) cortado em cubos
- 1/2 cebola branca (ou roxa se preferir) picada em cubos
- 2 dentes de alho
- 1 colher de molho de soja
- 1 colher de sal
- 1 maçã cortada em pedaços
- azeite para refogar

MODO DE PREPARO

Primeiro machuque o alho e em seguida coloque a frigideira no fogo.

Coloque o azeite para refogar o alho.

Em seguida adicione a cebola e misture bem para não queimar.

Quando o alho e a cebola estiverem dourados, coloque o pimentão e o tomate em cubos.

Misture bem, coloque o sal e misture mais uma vez para não queimar.

Prove para ver se está bom de sal.

Em seguida adicione o molho de soja e misture bem para não queimar.

Para deixar um agridoce, coloque pedaços de maçã.

Quando estiver pronto, sirva com cuscuz, arroz ou se preferir coloque carne moída.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19729-la-kusco.html>