

CUSCUZ DE MACAXEIRA

INGREDIENTES

1 kg de macaxeira

1 coco ralado

sal a gosto

manteiga a gosto

100 g de queijo coalho

MODO DE PREPARO

Descasque a macaxeira, lave e rale, tendo cuidado para retirar o talo que fica no centro da macaxeira.

Após ralar a macaxeira, esprema com auxílio de um pano afim de extrair o sumo da macaxeira.

Tenha cuidado de não deixar ela totalmente seca, ela precisa estar úmida.

Após retirar o sumo, numa vasilha, junte a macaxeira ralada, o coco ralado, uma pitada de sal e o queijo coalho cortado em cubos pequenos.

Com essa massa pronta, é só colocar na cuscuzeira e passar na superfície um pouco de manteiga e aguardar cozinhar.

O cozimento é rápido, retire do fogo e sirva com um bom café.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21294-cuscuz-de-macaxeira.html>