

CUSCUZ DE CASA

INGREDIENTES

1 pacote de flocos de milho

2 latas de atum

300 g de carne moída

2 ovos

1 cebolinha a vontade

1 cebola roxa

2 tomates peras

1 lata de ervilhas

1 lata de milho verde

1 pacote de queijo ralado

300 g de passas

MODO DE PREPARO

Coloque o floco de milho, o polvilho, o sal e a água em uma tigela, misture até que fique ligeiramente úmido e deixe descansar por cerca de 15 minutos.

Depois coloque em uma cusczeira pequena e nivele a massa, mas sem compactar.

Nesta receita, a água já deve estar fervendo quando a massa for colocada no recipiente. depois de cozido regue com água fria ,e mexa com garfo.

A seguir acrescente a carne já moída ,ovos cozidos fatiados e o restante dos ingrediente. Misture tudo e ponha numa panela e polvilhe com cebolinha. queijo ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23287-cuscuz-de-casa.html>