

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 cuscuzeira 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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