

CUSCUZ RECHEADO COM CARNE SECA

INGREDIENTES

1/5 pacote de flocão de milho

1/5 pacote de queijo ralado

200 ml de água filtrada

1 colher (chá) de sal

1 colher (sopa) de azeite

3 dentes de alho amassados

1 cebola grande

condimentos a seu gosto (orégano, corante ,pimenta calabresa, cominho)

1 sachê de dueto de milho e ervilha (com legumes cozidos no vapor também fica muito bom, vai do tempo de cada um)

300 g de carne de sol assada ou frita, desfiada

200 g de mussarela fatiado ou ralado (você pode usar o queijo de sua preferência)

sal (cuidado com o sal porque a carne já é salgada)

1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Misture o flocão com a água, o queijo ralado e o sal e reserve até preparar o recheio.

Doure o alho no azeite, acrescente a cebola picada, espere dourar.

Coloque os seus condimento a carne, o dueto ou legume como preferir.

Acrescente o cheiro-verde, desligue o fogo por uns 5 minutos, após esse tempo, misture o creme de leite ou requeijão cremoso.

Prove o sal e se necessário, acrescente um pouco mais e vamos montar.

Em um cuscuzeiro, intercale massa, recheio e queijo mussarela até o fim da massa.

Finalize com o queijo, tampe o cuscuzeiro e deixe cozinhar entre 8 e 10 minutos em fogo médio.

Desligue o fogo, aguarde um tempinho e desenforme, bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23378-cuscuz-recheado-com-carne-seca.html>