CUSCUZ ESPECIAL

INGREDIENTES

500 g de flocos de milho fino ou flocão

400 ml de leite comum

200 ml de leite de coco

100 g de coco ralado

1 ovo cozido

1 colher (sopa) de requeijão

4 xícaras (chá) de frango desfiado

1 colher (chá) de margarina

3 colheres (sopa) de azeite

50 g de cebola ralada

queijo ralado a gosto

sal a gosto

cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

CREME DE FRANGO:

Creme de frango:No liquidificador junte o leite comum, o leite de coco e o coco ralado e passe por aproximadamente 1 minuto e reserve no próprio liquidificador.

CUSCUZ:

Cuscuz:Molhe aos poucos os flocos de milho com o leite de coco que foi reservado até que a massa fique bem úmida.

Acrescente sal a gosto e reserve enquanto prepara o frango.

Unte o restante do frango com o ovo cozido em pedaços pequenos e misture aos flocos de milho umedecidos.

Cozinhe na cuscuzeira seguindo o tempo de cozimento na embalagem do produto.

RECHEIO DO CUSCUZ:

Recheio do cuscuz: Refogue o frango usando a margarina, o azeite, a cebola e o cheiro verde, quando estiver sequinho tire do fogo e acrescente o queijo ralado.

CREME DE FRANGO:

Creme de frango:Acrescente 2 colheres de sopa do frango pronto na mistura do liquidificador com o requeijão e passe novamente por 1 minuto.

Logo em seguida, leve ao fogo e quando estiver com aparência cremosa, desligue (não deixe de mexer para não queimar).

MONTAGEM:

Montagem:Retire os flocos de milho cozidos da cuscuzeira, coloque em uma vasilha funda e cubra toda a superfície da massa com o creme de frango. Aí está pronto; o ideal é consumir ainda quente.

Muitos dos produtos da receita tem versões light que não irão interferir no sabor.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24201-cuscuz-especial.html