

CUSCUZ SUCULENTO DA LEILA

INGREDIENTES

1 pacote de massa de cuscuz de preferência floção

1 calabresa

1 cebola

1 tomate

1/2 pimentão

1 pote de requeijão cremoso

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a massa do cuscuz, em uma vasilha com água e sal a gosto, misture e deixe descansar na geladeira por 20 minutos.

Para o recheio, rale a calabresa, pra ficar esfarelada.

Em seguida, corte a cebola e o tomate em cubinhos e o pimentão em rodela para decorar.

Em uma frigideira, coloque a cebola e deixe dourar, em seguida acrescente a calabresa ralada e deixe fritar por 15 minutos e por último, adicione o tomate.

Em seguida, misture a massa do cuscuz com o recheio.

Quando for colocar no cuscuzeiro, primeiro coloque uma metade do cuscuz, em seguida a camada do requeijão e depois o restante da massa, colocando o pimentão em cima para decorar.

Coloque no fogo, e quando o cuscuz começar a cheirar, sirva-se e bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28797-cuscuz-suculento-da-leila.html>