

CUSCUZ TROPEIRO

INGREDIENTES

1 kg de farinha de milho em flocos
2 latas de atum
4 batatas grandes
2 cenouras
1/2 cebola
1/2 pimentão
4 colheres de sopa de molho de tomate
2 colheres de sopa de manteiga
1 caldo de legumes
sal

MODO DE PREPARO

Molhe a farinha de milho e coloque sal.

Coloque na cuscuzeira para cozinhar por 15 minutos (cuscuz normal), reserve.

Descasque a batata e a cenoura, corte em cubos e cozinhe.

Dourar a cebola, pimentão, molho de tomate e colocar o caldo de legumes.

Deixe cozinhar por 10 minutos.

Em um pirex misture todos os ingredientes já cozidos e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34535-cuscuz-tropeiro.html>