

CUSCUZ DE CARNE SECA

INGREDIENTES

- 2 xícaras de fubá em flocos
- 1 xícaras de água
- 1 xícara de charque (carne seca)
- 4 fatias de queijo coalho

MODO DE PREPARO

Coloque o charque para ferver durante 10 minutos em água fervente para retirar o sal.

Enquanto ferve, misture a água com o fubá em um recipiente e deixe durante 10 minutos.

Retire a água do charque, coloque no liquidificador e bata um pouco até desfiar.

Coloque no recipiente com o fubá e misture até encorporar junto.

Em uma cuscuzeira coloque a água para ferver, quando estiver em fervura, coloque a mistura do cuscuz, aperte bem com uma colher e tampe durante 3 minutos, ou até perceber que esta firme e solto dos lados.

Assim que estiver pronto vire em um prato.

Frite o queijo coalho com manteiga, coloque junto com o cuscuz e sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36046-cuscuz-de-carne-seca.html>