

CUSCUZ DELÍCIA

INGREDIENTES

200 g de flocão de milho (quantidade a critério)

100 g de carne de sol (fiz de carne de sol mas pode ser frango, atum, carne moída, etc).

2 colheres(sopa)manteiga

1 tomate picado

1 cebola picada

azeitona picada

milho verde

queijo parmesão ralado

cheiro verde picado

1 colher (chá) farinha de trigo

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiro lave a carne de sol para retirar um pouco do sal, corte em pedaços pequenos e leve para a panela de pressão por 20 minutos. Depois passe no processador para ficar desfiada ou desfie à mão. Doure a cebola na manteiga e jogue a carne desfiada, juntamente com o tomate e a azeitona, refogue, coloque o cheiro verde e reserve.

Para a massa do cuscuz, coloque o flocão, a farinha de trigo e o sal num recipiente. Misture e vá molhando aos poucos e mexendo, pode molhar pra ficar bem úmido e misture bem. Junte a carne já pronta e uma colher de manteiga e mexa bem. Leve à geladeira por 10 minutos. Depois acrescente o parmesão ralado e leve ao vapor. Pode ser cuscuzeira grande ou essa pequena que usei chamada "peito de moça". Assim que estiver assado(10 minutos), é só servir quentinho. Servi com uma saladinha verde!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/39263-cuscuz-delicia.html>