

CUSCUZ COM CARNE SECA

INGREDIENTES

500 g de carne seca

500 g de cuscuz flocão

2 colheres de manteiga (ou margarina)

1 fio de azeite

1/2 lata de milho

1/2 lata de ervilha

1 ovo cozido

sal

pimenta-do-reino

água (para molhar o cuscuz)

2 dentes de alho amassados com sal

1/2 cebola picada

MODO DE PREPARO

CUSCUZ:

Cuscuz:Em uma vasilha coloque o cuscuz, uma pitada de sal e a água.

Mexa até ficar consistente.Deixe descansar por 10 minutos.

Coloque em uma cuscuzeira e deixe cozinhar por 15 minutos.

CARNE SECA:

Carne seca:Em uma panela coloque o azeite, a cebola, o alho, o sal, a pimenta-do-reino e a carne seca.

Deixe dourar.

Coloque o milho e a ervilha sem a água.

Deixe cozinhar.

MONTAGEM:

Montagem:Coloque o cuscuz em um prato e a manteiga (ou margarina) por cima e depois a carne seca.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39489-cuscuz-com-carne-seca.html>