

CUSCUZ COM CARNE SECA

INGREDIENTES

500 g de carne seca
500 g de cuscuz floção
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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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