

CUSCUZ COM CARNE DE SOL E CAFÉ COM LEITE

INGREDIENTES

CAFÉ:

Café: 2 colheres de sopa de café em pó

4 colheres de sopa de açúcar refinado

500 ml de água

Leite a gosto

CUSCUZ:

Cuscuz: 1/2 pacote de farinha de milho tipo flocão

1 colher de chá de sal

Água suficiente para molhar a massa e cozinhar o cuscuz

Suporte para filtro de papel 103

Filtro de papel 103

CARNE DE SOL:

Carne de sol: 200 g de carne de sol ponta de agulha

1 cebola branca

1 tomate

1/2 pimentão pequeno

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, colocar a farinha de milho e o sal. Misturar bem. Acrescentar água suficiente para molhar toda a massa (sem excesso). Deixar descansar por 10 minutos.

Ferver a água e o açúcar. Colocar sobre a garrafa de café o suporte com o filtro de papel e o café em pó.

Cortar em cubinhos a carne, a cebola, o tomate e o pimentão. Misturar e fritar.

Colocar a massa reservada na cuscuzeira. Cozinhar até que cheire (aproximadamente 10 minutos).

Quando a água com açúcar ferver, colocar sobre o café.

Servir quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40872-cuscuz-com-carne-de-sol-e-cafe-com-leite.html>