

# CUSCUZ (SEM A CUSCUZEIRA)

## INGREDIENTES

1 pacote de flocos de milho (eu usei polentina ou pode ser milhoarina)

água suficiente para umedecer o flocos de milho

sal à gosto(se quiser o cuscuz salgado)

açúcar à gosto(se quiser o cuscuz doce)

1 pote que pode ser feito um burquinho no fundo(pode ser de margarina vazia) eu usei uma vasilha.

1 panela de pressão (sem o pino)

## MODO DE PREPARO

Primeiro coloque o flocos de milho em um recipiente e misture água até ele ficar molhadinho, fica um pouco soltinho, coloque o sal a gosto ou o açúcar a gosto (eu não coloquei sal pois o flocos que comprei já veio com sal), deixe descansar uns 5 minutos.

O pote de margarina ou vasilha que for usar, faça um furo central pois iremos coloca-lo encima da tampa da panela de pressão.

Após ter feito o furo encaixe o pote na tampa da panela de pressão (onde foi retirado o pino encaixe no buraco do pote), feito isso coloque a mistura de milho dentro desse pote e dê uma apertadinha para o milho se encaixar, a mistura do milho pode sim tampar o furo que irá sair o ar quente, ele irá cozinhar no vapor.

Coloque água na panela de pressão (quase chegando na metade da panela), feche a panela com a tampa já com o pote com o milho em cima, eu costumo tampar o pote mas deixar um pouquinho aberto, e entre o pote e a tampa (no meio dos dois) eu coloco um pano de prato(pra não correr o risco do pote esquentar muito e derreter, tem pote que é muito frágil).

Quando a panela começar a ferver a água vai começar a subir o vapor para dentro do pote e começa a sair uma fumaça, é só contar uns 5 ou 7 minutos, é bem rápido.

Eu costumo retirar um pedacinho de dentro do pote pra ver se ta cozido.

É só desligar o fogo e esperar a panela parar de soltar o vapor e retirar o pote da tampa (como a tampa está ainda quente o pote sairá fácil).

Eu gosto de passar margarina ainda quente, fica muito bom, e também da pra esquentar depois, colocando novamente o pote na tampa e ligando o fogo com a panela de pressão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41945-cuscuz-sem-a-cuscuzeira.html>