

CUZCUZ CEARENSE

INGREDIENTES

Cuscuz flocão

400g de carne moída

1 cebola roxa picada

1 pimentão picado

1 tomate picado

1 coentro picado

2 colheres de manteiga

4 salsichas

4 ovos

MODO DE PREPARO

Prepare o cuscuz e deixe reservado.

Frite os ovos mexidos e acrescente as salsichas.

Tempere a carne moída, acrescente metade das verduras picadas e cozinhe deixando-a com pouco caldo.

Coloque o cuscuz ainda bem quente num refratário, adicione a manteiga e mexa bem até que a mesma se dissolva completamente.

Coloque agora a carne moída com um pouco de caldo, os ovos com as salsichas e as verduras picadas, misture tudo.

É só servir e saborear.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42123-cuzcuz-cearense.html>