

CUSCUZ MARROQUINO COM CARNE SECA

INGREDIENTES

250 g de cuscuz marroquino
1 cebola picada
salsa picada
1/2 brócolis cozido picado
500 ml de água
1 caldo de carne
1 kg de carne seca cozida e dessalgada
passas pretas a gosto
1 colher de sopa de manteiga

MODO DE PREPARO

Ferva a água com o caldo de carne.

Despeje a água no cuscuz para ficar mais ou menos uns 2 dedos acima (talvez não precise usar toda o caldo).

Espere 10 a 15 minutos para o couscouz absorver o caldo, depois solte com um garfo.

Derreta a manteiga em uma panela e misture o cuscuz.

Desligue o fogo e misture todos os ingredientes.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43987-cuscuz-marroquino-com-carne-seca.html>