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 mistura o cuscuz.

Desligue o fogo e misture todos os ingredientes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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