

CUSCUZ SIMPLES COM QUEIJO E CARNE

INGREDIENTES

4 xícaras de fubá

1 xícara de queijo coalho picadinho ou queijo mussarela

1 xícara de carne seca (carne de sol) já pronta picadinha

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Pegue carne seca já preparada (pode ser aqueles pedaços que sobram de outra refeição) e pique ou desfie. Coloque a medida de uma xícara ou quase isso (não pode ser pouquinho, senão perde o sabor) da carne picadinha. Reserve.

Pegue queijo coalho ou mussarela e pique. Coloque na medida de uma xícara ou quase isso. Reserve.

Coloque o fubá em uma vasilha, ponha sal a gosto, misture e depois molhe com água filtrada, mas não o ensope demais, mexa para que fique todo molhado, mas não encharcado.

Deixe o fubá secar por 3 minutos.

Pegue a cuscuzeira (ou panela a vapor) não se esquecendo de colocar água embaixo do aro com furinhos. Coloque o aro e uma camada de cuscuz. Depois ponha o queijo picado e por cima, mais uma camada de cuscuz. Coloque então a carne picada e a última camada de cuscuz.

Feche a panela e deixe no fogo baixo de 15 a 20 minutos.

Sirva quente. Passe margarina no cuscuz (logo que colocá-lo no prato, pois irá derreter deliciosamente) e tenha um excelente café da manhã ou jantar, se preferir!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46273-cuscuz-simples-com-queijo-e-carne.html>