

CUSCUZ FARTO

INGREDIENTES

- 2 1/2 xícaras de floco de milho (flocão)
- 1 xícara de carne de sertão ou charque picada e dessalgada
- 1 xícara de calabresa picada
- 1/2 cebola picada
- 2 colheres de sopa de óleo
- 1/2 pimentão picado
- 1 ovo
- salsa
- coentro
- água
- 1/2 colher de chá de sal

MODO DE PREPARO

Em uma tigela coloque o floco de milho e o sal, umedeça a gosto.

Reserve.

Em uma frigideira coloque o óleo, acrescente a carne e a calabresa, frite até a carne ficar macia.

Acrescente a cebola, o pimentão, a salsa, o coentro e por último o ovo.

Misture bem e reserve.

No cuscuzeiro coloque metade do floco de milho acrescente o preparado da frigideira e a seguir a outra parte do floco de milho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46729-cuscuz-farto.html>