

CUSCUZ CAPIXABA

INGREDIENTES

- 4 xícaras de flocão de milho para cuscuz
- 1 colher de chá de sal
- 1 calabresa média cortada em cubos
- 200 gramas de charque coxão cortados em cubos
- 14 vagens picadas
- 1/2 cebola média picada
- 3 ovos
- 2 bananas prata cortadas em cubinhos
- 200 g de mussarela ou queijo coalho em picados de cubos
- 1 folha de couve fatiada em tirinhas bem fininhas

MODO DE PREPARO

Em uma panela bem grande, misture bem o flocão, 1 colher de chá de sal e as 2 xícaras de água e deixe repousar até ficar soltinha.

Cubra o charque em água em uma panela pequena e leve ao fogo até levantar fervura, logo após desligue, escorra e reserve.

Cozinhe as vagens em água, escoe e reserve.

Frite o charque em um pouco de óleo em uma panela, depois adicione a calabresa e frite, logo após, adicione a cebola e refogue.

Frite os ovos em um pouco de óleo, e depois corte-os em pedaços pequenos e reserve.

Verifique se o flocão de milho está soltinho, se sim, leve-o em uma cuscuzeira grande e cozinhe por 20 minutos.

Em uma panela grande, misture as carnes, as bananas, os ovos, o queijo, a couve, as vagens.

Leve tudo ao fogo em uma cuscuzeira grande, ou divida em duas partes, por cerca de 10 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48695-cuscuz-capixaba.html>