

CUSCUZ À MODA DA CASA

INGREDIENTES

500g de massa para cuscuz de preferência em flocos

100g de charque picada

e ferventada

15 g de bacon picado

300 g de calabresa picada

100 g de presunto picados

100 g de queijo mussarela picado

1 cebola picada um tomate picado

1 pimentão picado

Mais ou menos 4 colheres de sopa

Coentro e salsa picada

2 colheres de queijo ralado parmesão

2 colheres de manteiga

1 cenoura média ralada

100 g de milho verde

MODO DE PREPARO

Molhe a massa, coloque para descansar com uma pitada de sal, se preferir deixe na geladeira de um dia para outro.

Coloque na cuscuzeira para cozinhar.

Enquanto cozinha coloque para fritar a charque e o bacon, deixe dourar, coloque a calabresa, o pimentão, o tomate a cenoura, o milho verde, colocando todos o ingredientes menos os cubos de queijo nem o queijo ralado.

Quando tiver tudo refogado tire o cuscuz do fogo e coloque em uma vasilha, solte o cuscuz todo como se fosse uma farofa.

Despeje nos ingredientes refogados, mexa, desligue o fogo, coloque os queijos e a manteiga, mexa bem e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53324-cuscuz-a-moda-da-casa.html>