

CUSCUZ TEMPERADO À MODA DA CARLA

INGREDIENTES

1 pacote de massa para cuscuz
300 g de queijo mussarela ou prato fatiado
300 g de presunto fatiado
2 tomates
1/2 pimentão
2 cebolas
1/2 maço de coentro
2 calabresas picadas
Bacon (a gosto) picado
Carne do sol (a gosto) picada
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Prepare a massa do cuscuz da forma tradicional em uma vasilha grande e deixe descansando enquanto prepara o restante dos ingredientes.

Frite a calabresa, o bacon e a carne do sol, essa já previamente ferventada e reserve.

Corte os tomates, as cebolas e o pimentão. Pique o coentro. Reserve.

Pique a mussarela e o presunto. Reserve.

Na vasilha que está a massa do cuscuz, colocando os ingredientes reservados e misturando tudo.

Coloque no fogo e deixe cozinhar da mesma forma que um cuscuz normal.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53687-cuscuz-temperado-a-moda-da-carla.html>