CUSCUZ TEMPERADO RÁPIDO

INGREDIENTES

1 pacote de fubá

2 ovos cozidos

1 lata de sardinha molho de tomate

charque picado o quanto quiser

1 cebola picada

1 tomate picada

1/2 pimentão picado

1/2 calabresa picada (a gosto)

1 pecadinho de bacon picado (a gosto)

MODO DE PREPARO

Molhe a farinha de milho e deixe descansar por mais ou menos 30 minutos.

Cozinhe o cuscuz até que ele esteja fofinho enfie um palito ou uma faca se sair limpinho está bom.

Enquanto o cuscuz está cozinhando tempere a charque já escaldada com um pouquinho de coloral, cominho e vinagre, sal a gosto.

Frite a charque e quando já estiver quase boa coloque as verduras e deixe refogar.

Retire o cuscuz e coloque numa panela, coloque um pouco de manteiga e misture para ele ficar soltinho, acrescente a charque refogada, os ovos em pedacinhos e a sardinha amassadinha misture tudo e sirva.

Quem quiser acrescentar calabresa e bacon coloca junto com a charque antes das verduras.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56026-cuscuz-temperado-rapido.html