CUSCUZ DE TRÊS QUEIJOS COM CALABRESA

INGREDIENTES

1 tomate médio;

1/2 cebola

100g queijo parmesão

1/2 pimentão

100g queijo mussarela

3 colheres (sopa) de queijo ralado

1/2 calabresa

1/2 mói de coentro

1/2 massa de cuscuz flocão

4g de orégano

MODO DE PREPARO

Deixe a massa de cuscuz descansando em uma vasilha por uns 20 minutos

Misture o queijo ralado na massa e guarde um pouco para colocar em cima na última camada

Corte a calabresa em rodelas

Corte o tomate, cebola, pimentão

Com óleo na frigideira jogue a calabresa e frite

Após fritar a calabresa, junte ainda no fogo o tomate, cebola e o pimentão só para dourar

Após fritar e dourar, deixe esfriando para depois bater junto com o coentro no liquidificador

Dentro do cuscuzeiro, coloque a água até o limite indicado junto com o orégano

Pegue a massa que já descansou e vá montando no cuscuzeiro

Coloque um camada da massa depois as fatias de queijo intercaladas e por cima do queijo, o recheio triturado

Monte as duas camadas com queijo e recheio

Sempre uma camada de queijo, recheio e massa de cuscuz

Após montar no cuscuzeiro, leve ao fogo normal por uns 15 a 20 minutos quando sentir o cheiro do cuscuz é o ponto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5986-cuscuz-de-tres-queijos-com-calabresa.html