CUSCUZ COM SALSICHA

INGREDIENTES

200 g de massa de cuscuz

1 pitada de sal

2 salsichas

3 rodelas de cebola picadas

1/2 pimentão picado

200 g de extrato de tomate

1/2 copo de água

margarina a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a massa e o sal em uma vasilha e misture

Vá adicionando água e mexendo até ficar úmido (cuidado para não molhar muito, pois pode virar um grude)

Deixe descansar por 5 minutos e coloque na cuscuzeira; leve ao fogo

Enquanto o cuscuz não cheira, leve a cebola ao fogo para refogar

Logo em seguida, adicione o pimentão e as salsichas em rodelas

Refogue um pouco a salsicha e acrescente o extrato

Para o molho não ficar grosso, adicione 1/2 copo de água aos poucos (cuidado pra não ficar tão ralo)

Desligue o fogo do cuscuz e passe margarina em cima

Quando a salsicha estiver cozida desligue o fogo

Retire uma porção do cuscuz, ponha no prato e coloque a salsicha por cima

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9602-cuscuz-com-salsicha.html