

CUSCUZ TEMPERADO SIMPLES E RÁPIDO BASTA MISTURAR OS INGREDIENTES E COZINHAR POR 15 MINUTINHOS!!

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de farinha de mandioca
meio pimentão picado
1 xícara (chá) de água + 3 colheres (sopa)
meio tomate maduro sem sementes picado
2 xícaras (chá) de flocão de milho
coentro ou cheiro-verde picado (a gosto)
2 linguiças calabresas fininhas bem picadinhas
meia cebola média picadinho
1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, ponha o flocão de milho e o sal, mexendo.

Adicione a farinha de mandioca, que vai impedir que o cuscuz se desmanche e misture mais uma vez.

Acrescente a água para hidratar o flocão e misture bem para que nenhuma parte fique seca.

Sobre a mistura hidratada, derrame 3 colheres (sopa) de água, espalhando-a na massa. Mantenha em repouso durante 10 minutos.

Após esse tempo, coloque as calabresas, o tomate, a cebola, o pimentão e coentro ou cheiro-verde picado a gosto para temperar, misturante bem.

Passe para uma cuscuzeira, juntando água até a metade.

Nivele usando as costas de uma colher, sem pressionar.

Coloque em fogo baixo para cozinar durante 12-15 minutos. Uma dica é verificar quando o cuscuz começar a ficar no ponto certo do cozimento, esperar mais 3 minutos, mantendo o fogo baixo e desligar.

Tire do fogo e espere 2 minutos para então retirar da cuscuzeira.

Agora você já pode servir e degustar seu maravilhoso cuscuz temperado simples!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16285-cuscuz-temperado-simples-e-rapido-basta-misturar-os-ingredientes-e-cozinhar-por-15-minutinhos.html>