CUSCUZ GOURMET COM LINGUIÇA

INGREDIENTES

1/2 linguiça (pode ser frango ou a seu gosto)

1/2 cebola roxa

1 tomate

1/2 coentro

pouca cebolinha picada (a gosto)

orégano a gosto

500 g de massa de cuscuz

MODO DE PREPARO

Deixe picado a verdura, a cebola roxa em rodelas (a metade bem fina e a outra metade picada)

Frite a linguiça ao seu critério (no fogão mesmo na panela ou na churrasqueira, que a deixa ainda mais bonita no prato)

Coloque a massa do cuscuz em um recipiente e junte sal a gosto

Cubra com um pano e deixe descansar por 15 minutos

Coloque a massa na cuscuzeira e deixe em fogo médio

Retire o cuscuz, coloque em uma vasilha com algumas colheres de margarina para desmanchar

Misture bem e, com ele quente, unte um recipiente da forma que preferir

Depois coloque mais cuscuz e sempre apertando um pouco

E bom apetite

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/5933-cuscuz-gourmet-com-linguica.html