

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9602-cuscuz-com-salsicha.html>