



Cuscuz nordestino com carne-seca e pimenta




Categoria
Carne


Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio


Custo
Médio


Com quem?
Com a família


Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 A gosto: Gallo Suave

 A gosto: Pimenta À Base de Azeite Gallo Original

- 300g de flocão de milho
- 300g de carne seca dessalgada, cozida e desfiada
- 1 cebola grande picada
- 0,5 maço de salsinha picada
- 300ml de água
- Sal, a gosto

Modo de preparo

1

Em uma tigela misture o flocão de milho com a água, o sal e misture bem até formar uma farofa solta e húmida. Reserve por 10 minutos.

2

Em uma frigideira, aqueça o Gallo Azeite de Oliva Tipo Único e refogue rapidamente a cebola, juntando a carne seca e refogando por mais 2 minutos.

3

Após, misture o refogado com o flocão de milho e adicione a salsinha.

4

Em uma cuscuzeira adicione a água, encaixe o ralo vaporizador e coloque a mistura por cima, tampe e deixe em cozinhando em fogo médio por cerca de 15 minutos ou até que o cuscuz esteja firme.

5

Por fim, retire o cuscuz da cuscuzeira e leve a mesa juntamente com a Gallo Pimenta Original. Bom apetite.



Dicas do Chef

Para deixar ainda mais saboroso, experimente colocar Pimenta com Azeite Gallo Extra Forte.

Produtos utilizados



Suave

Azeite de Oliva Tipo Único



Pimenta À Base de Azeite

Gallo Original

Pimenta À Base de Azeite

Veja também

Entradas e Petiscos Rápido Fácil

Receita Teste Limão

Carne Rápido Fácil

Pizza de presunto com rúcula

Carne Médio Fácil

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

Carne Médio Fácil

Espetadas de frango com molho de amendoim

Carne Demorado Fácil

Perna de cabrito em crosta de ervas



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide