



# 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](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide