



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

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

Carne Demorado Fácil

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide