

Cuscuz nordestino com carne-seca e pimenta

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Carne	Médio	Médio	Médio	Com a família	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