



## Cuscuz de milho com queijo coalho



**Rendimento**

12 porções



**Tempo de preparo**

01:00

### Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Farinha de milho flocada	10 xícaras (chá)	750 g
Água	-	1 l
Tempero Sazón® Profissional Legumes e Arroz	4 colheres (chá)	20 g
Queijo coalho	6 espetos	300 g
Manteiga sem sal	6 colheres (sopa)	90 g
Sal	meia colher (chá)	2,5 g
Cebolinha-verde (cortada em rodelas)	meia xícara (chá)	20 g

### Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque o flocão de milho e metade do Tempero SAZÓN® Profissional, junte a água, aos poucos, e misture bem com a ponta dos dedos (não deixe acumular água no fundo). Cubra com plástico-filme e deixe hidratar por 10 minutos.
2. Em uma cuscuzeira ou panela para cozinhar no vapor, coloque o cuscuz hidratado e cozinhe por 25 minutos, ou até que esteja macio e soltinho.
3. Leve uma frigideira média em fogo alto para aquecer. Retire o queijo coalho do espeto e

grelhe por 1 minuto de cada lado, ou até dourar. Retire do fogo, corte em cubos e reserve.

**4.** Em uma frigideira grande, coloque a manteiga e leve em fogo alto para aquecer. Junte o cuscuz cozido, o Tempero SAZÓN® Profissional restante, o sal e o queijo coalho, e misture bem. Retire do fogo, finalize com a cebolinha-verde e sirva em seguida.