CUSCUZERIA DE SUCESSO

Sumário

Minha história..... 06
Suporte ao aluno..... 07
Avisos legais..... 08
Porque investir?..... 09
Como vender..... 10
Preço..... 15
Embalagem..... 17
Conservação..... 18
Equipamentos..... 19
Como entregar..... 20
Grande sacadas..... 21
Dicas importantes..... 24
Cuscuz gourmet..... 25
Massa base..... 26
Vinagrete..... 27
Cuscuz com ovo..... 28
Cuscuz de queijo..... 29
Queijo com ovos..... 30
Lampião..... 31
Quatro queijo..... 32
Bode..... 33
Cuscuz com Bode..... 34
Bacon com queijo coalho..... 35

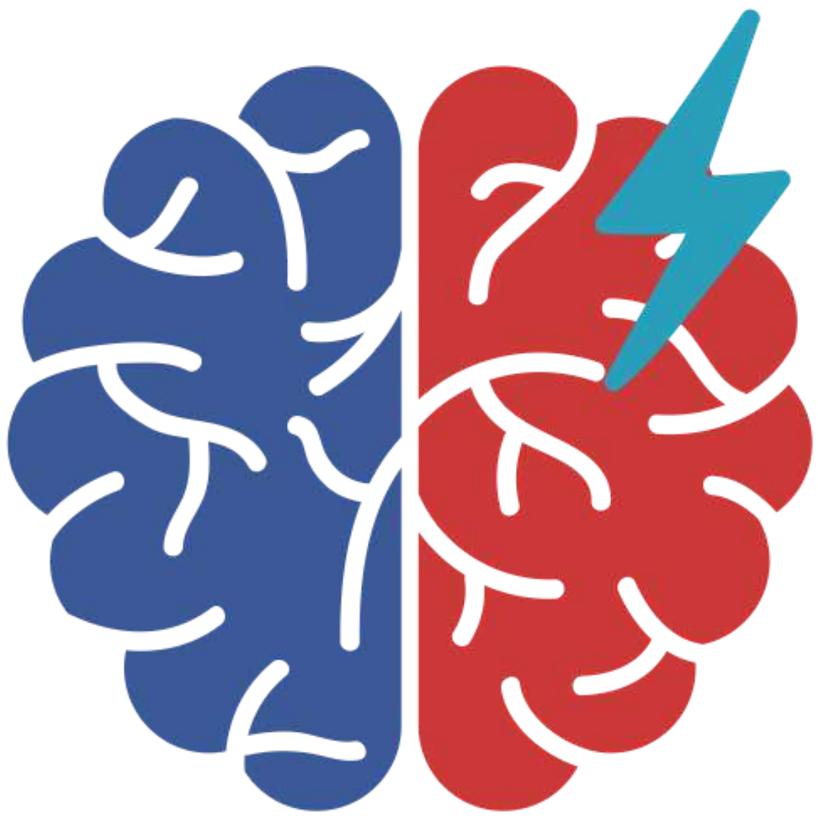
Sumário

Bacon com ovos..... 36
Bacon com ovos e queijo..... 37
Bauru..... 38
Pizza..... 39
Portuguesa..... 40
Molho de salsicha..... 41
Cuscuz Dog..... 42
Strogonoff..... 43
Cuscuz de Strogonoff..... 44
Frango..... 45
Caipira..... 46
Maria Bonita..... 47
Frango com queijo..... 48
Frango com Cheddar..... 49
Frango com Bacon..... 50
Frango Cheddar Bacon..... 51
Carne no molho..... 52
Carne moída com ovos..... 53
Carne Moída com queijo..... 54
Carne com calabresa..... 55
Carne com Cheddar..... 56
Carne com Catupiry..... 57
Carne Cheddar Bacon..... 58
Charque..... 59

Sumário

Charque com catupiry..... 60
Charque com cheddar..... 61
Charque com banana..... 62
Charque com queijo..... 63
Charque com ovos..... 64
Charque com ovos e queijo..... 65
Maria bonita..... 66
Calabresa..... 67
Calabresa com queijo..... 68
Cuscuz tropeiro..... 69
Calabresa com catupiry..... 70
Calabresa com cheddar..... 71
Calabresa e 2 queijos..... 72
Calabresa, ovo e queijo..... 73
Atum..... 74
Atum com queijo coalho..... 75
Atum com catupiry..... 76
Atum com cheddar..... 77
Bacalhau..... 78
Bacalhau com queijo..... 80
Camarão ao Molho..... 81
Cuscuz com camarão..... 82
Agradecimentos..... 83
Conheça a nossa loja..... 84

Realização:



EVOLLUA

Vem crescer com a gente!

Muito prazer!

Sou Danusa nascimento, produtora digital a mais de 2 anos, nesse tempo venho produzindo conteúdo para internet e tentando transformar a vida de mulheres que querem empreender de alguma forma com culinária.

Nesse período já produzi 5 apostilas e um curso em vídeo que juntos impactaram mais de 35 mil pessoas no Brasil, em vários outros países mundo a fora.

Além de me dedicar a produzir conteúdo para internet, também me dedico a uma associação que busca proteger e cuidar dos animais de rua, pois esse trabalho voluntario é uma das minhas maiores paixões.

Espero que eu consiga te ajudar de alguma forma com meus conteúdos na internet.

Danusa nascimento

SUPORTE AO ALUNO (A)

Caso tenha alguma dúvida ou queira reportar algum erro, entre em contato com o nosso suporte enviando um email para evolluaoficial@gmail.com.

Estou sempre a disposição para tirar suas dúvidas no meu e-mail. Lembrando que para ter acesso ao suporte você precisa me enviar o seu e-mail de compra, é simples, basta me mandar seu email e eu confirmo sua compra e dou suporte normalmente.

Estou disponível de segunda a sexta, das 9:00 as 16:30 horas. As mensagens enviadas nos finais de semana ou fora do horário de suporte serão respondidas no dia útil seguinte.

Avisos legais

Todos os direitos são reservados. Nenhuma parte deste livro pode ser reproduzida ou transmitida livremente de alguma forma, sem o consentimento prévio dos seus autores.

As receitas e experiências contidas nesse livro são baseadas em estudos, experiências pessoais e profissionais de seu autor, bem como de experiências de outros profissionais da área.

O autor não se responsabiliza direta ou indiretamente pela utilização das receitas e dicas aqui contidos.

Existem links externos que fazem referências a sites e profissionais, os quais foram usados para te dar dicas e meios para melhor te ajudar.

Não sendo responsabilidade deste autor serviços de sites de terceiros ou profissionais. Ao ler este Ebook você concorda que o autor do mesmo não será responsável pelo seu sucesso ou fracasso ao aplicar qualquer informação contida aqui.

Recomendamos a todos os leitores que tenham foco nos seus objetivos e que agarrem essa oportunidade da melhor maneira possível.

Porque investir?

Vender cuscuz é um ótimo meio de negócio e é inovador, o tradicional cuscuz em uma releitura gourmet, torna um produto de valor e muito saboroso.

Quando você faz algo novo gera a curiosidade, muitos curiosos em descobrir qual o sabor seu cuscuz, se não a concorrência o valor quem coloca é você, vende o dobro do valor de custo isso irá te dar retorno financeiro e crescimento.

Fazer cuscuz é fácil e a versão gourmet ainda continua fácil por isso é um ótimo negócio que com certeza dá muito certo, por experiência própria, vendo muito e lucro muito bastante com esse negócio.

Faça você também com capricho que esse é um negócio aprovado.

Como vender

Tem vários Aplicativos que são ótimos para te ajudar a vender sem nem sair de casa, a 15 anos atrás isso parecia mentira mas agora é possível com o: ifood, Glovo, Ubereats, aiqfome, Delon, Rappi, Delivery Much, Alfred Delivery, pede.ai

E tantos outro aplicativos de pronta entrega é um ótimo meio de venda e só tem crescido nos últimos anos, vou deixar um link de um artigo que explica tudo que você precisa saber sobre esses apps clique AQUI.

Além dos aplicativos você precisa saber algumas outras técnicas como atender bem o seu cliente, prospectar novos clientes, trazendo bem estar os seus clientes e para você por estar vendendo mais.

Toda venda requer um planejamento, por mínimo que ele seja, é necessário.

Coisas do tipo: quais são meus locais de vendas? Como meus clientes vão chegar até meu produto? Quais são os sabores de cuscuz que vou trabalhar?

Entenda que mesmo antes do cliente chegar até você, você precisa acreditar no potencial do seu produto e vender para si mesmo, esse processo é necessário para você por mais verdade em tudo no que está fazendo.

Como vender

Antes e durante suas primeiras vendas, anuncie bem, e vale os seus pontos fortes, como é saboroso é nutritivo e vai saciar a fome por horas, divulgue com fotos de dar água na boa em todas as redes sociais disponíveis, faça todos os seus amigos, vizinhos, colegas, familiares ou não conhecer o seu produto novo. Divulgue sempre.

DIVULGAÇÃO

Essa é a parte principal para a primeira venda citada acima, e atualmente podemos contar com várias ferramentas de divulgação:

FACEBOOK

Existem vários grupos no Facebook, você provavelmente já faz parte de algum deles e se ainda não faz a hora é essa.

Eles são ótimos para divulgar e também para investir em publicações próprias do seu perfil ou outra página só para negócio.

E nas postagens por favor não esqueça de colocar o Instagram e o número para contato. O contato é tudo.

INSTAGRAM

É outra ferramenta bem visível, onde você pode expor belas fotos das suas tapiocas. Não esqueça de compartilhar na Bio o seu telefone para contato.

Como vender

E sempre que fizer suas publicações utilize as # relacionadas ao produto Ex. #cuscuz #cuscuz gourmet, #delícias gourmet #todos amam cuscuz... Elas conseguem aumentar o índice de visualização do seu perfil.

PINTEREST

É uma rede social tão visível quanto o Instagram, a diferença é que é uma rede social mais aberta e é voltada para fotos. Que tem como objetivo “inspirar”, e realmente pode ser uma fonte de inspiração tanto para você querer, ser, fazer, estar.

No entanto pode usar isso ao seu favor e também tirar belas fotos dos seus produtos que desperte o desejo de querer. Afinal, de uma maneira bem resumida o Pinterest é uma verdadeira vitrine virtual.

WHATSAPP

Este é um aplicativo de mensagens mais popular no mundo inteiro, e é um ótimo mecanismo de contato.

Utilize o whatsapp Business, será mais profissional e também vai evitar confusão entre seu contatos pessoais e profissionais. O whatsapp Business é muito bom para você construir sua carteira de cliente digital.

Como vender

Ele pode ser o objetivo final antes do fechamento do pedido por exemplo, você pode separar os clientes com etiquetas conforme o mais pedidos e a partir disso aprenda a oferecer aquilo que você já sabe que ele gosta.

PONTOS FÍSICOS

Mesmo que seja um vendedor ambulante, ele precisa estabelecer pontos de vendas, isso por que se as pessoas conhecem seus produtos e querem comprá-las precisam saber onde você está.

No início é natural que você se movimente mais pelos estabelecimentos, pelos espaços em públicos, caso queira ganhar mais. Porém a longo prazo as estratégias devem ser bem mais planejadas.

O ideal é não ter apenas um, mas pelo menos três (depende da sua cidade), e traçando a frequência em dias e horários em cada um deles.

Naturalmente os clientes irão perceber essa frequência. Mas nada impede que você deixe claro verbalmente ou através de panfletos com todas essas informações.

ABORDAGEM

Você pode oferecer prontamente para as pessoas os seus cuscuz, mas a abordagem em si, depende muito da região em que você reside, o local onde está e as pessoas com quem você vai falar.

Como vender

Contudo uma coisa é geral, a higiene, além de aparentar, seja uma pessoa higiênica. Cores como o branco e o azul, ajudam a passar confiança e dá aquela impressão de limpeza.

Observe os demais vendedores o que fazem e faça de uma maneira ainda melhor. Ao falar do seu produto nunca inicie informando o preço, ele deve ser dito, só depois, antes tem muitas outra coisa interessantes a serem ditas, como qualidade, sabores…

As pessoas compram coisas baratas e caras o tempo todo, elas pensam primeiro os motivos pra ter aquele produto e só depois pensam no preço.

Utilize também plaquinhas do tipo:

“Ajude a realizar o meu sonho, o meu casamento, a minha formatura, da casa propria etc...”

“Quero ser um empresário tudo tem um começo”.

Se preferir utilize banner em um ponto fixo. No youtube você pode encontrar diversas formas criativas de abordar seus clientes. Pesquise, observe e ponha em prática.

Preço

Estabelecer um preço exato, não é possível por que realmente os valores de preço variam de região para região, mas porém se você calcular tudo da maneira que vou te mostrar descobrirá o valor de custo e de venda para cada receita de cuscuz gourmet.

O seu preço de venda pode variar por diversos fatores, localização, preço dos concorrentes, público e valor de compra da matéria prima.

Por exemplo um cuscuz gourmet de uma cafetaria de barro tende a ser mais barata do que uma no centro da cidade.

Então muita coisa pode ser observado e considerado, o ambiente o público e principalmente o gasto com os ingredientes, acessórios, enfim tudo que você precisou para deixar seu produto prontinho na mão do cliente. Ou seja, você vai calcular o valor de cada ingrediente utilizado somar, dividir e multiplicar.

Você pode fazer essas contas usando uma agendinha e uma caneta, ou mesmo, uma simples calculadora. Mas antes você precisa transformar todos os líquidos de suas receitas em mililitros (ml) e todos os que tiverem em kg em gramas.

Preço

E a conta é o seguinte: o valor do produto dividido pela quantidade em gramas ou mililitros. Depois pegue esse resultado e multiplique pela quantidade usada na receita. Assim então você terá o resultado do valor dos ingredientes utilizados em cada receita.

Ex. Cuscuz em flocos 500gx2= 1000g no valor de R$1,90 reais, usei na receita: 200g

Fórmula:

1,9/1000 = 0,0019

0,0019 x 200 = R$0,38

Essa fórmula você vai usar para todos os ingredientes que serão usados na sua receita.

Lembre-se de incluir na conta a embalagem, a fita, a logomarca e o que mais foi utilizado, para que você não tenha nenhum tipo de prejuízo.

Esse cálculo simples vai te ajudar a estabelecer o preço do seu produto de maneira mais exata e satisfatória.

Em média o valor de custo do cuscuz gourmet varia de R$4,00 a R$9,00 reais cada, e você pode vender o dobro do valor entre R$8,00 a R$18,00 reais a unidade.

O cuscuz gourmet é muito lucrativo, é uma releitura do tradicional, Aproveite e venda muito!

Embalagem

Pote de plástico:

Pote de plástico:

Com tampa como o tamanho de 14cm x 16.5cm.

sanduicheira de isopor

Sanduicheira de isopor

Se o seu cliente pedir o cuscuz para viagem, ou para entregar o interessante é desenformar o cuscuz em uma sanduicheira de isopor para conservar quentinho.

Pote grande

Pote grande:

Serve para guardar a massa do cuscuz preparada, sem cozinhar e dura 6 dias, em um pode bem fechado e sobre refrigeração.

Saquinho plástico transparente

Saquinho transparente:

O saquinho transparente você vai usar para colocar o vinagrete.

Conservação

Geladeira

Conservação:

Para conservar o cuscuz já pronto o ideal é servir em seguida, mas se for optar em vender no pote como o cuscuz fica um pouco mas esfarelado pode deixar 24h no pote.

A massa sem cozinhar e já com água precisa ser armazenada em um pote fechado na geladeira e tem um tempo de durabilidade de até 6 dias.

Caixa de isopor

Caixa de isopor:

A caixa de isopor é usada para venda nas ruas, ou entrega do cuscuz gourmet, é usado para conservar e manter o alimento quente por mais tempo.

Bolsa térmica de entrega

Bolsa térmica de entrega:

A bolsa térmica serve para conservar o cuscuz quentinho na hora da entrega por mas tempo.

Equipamentos

Balança

Balança

A balança é necessária para o acertar as medidas e para conseguir achar os valores de custo e o de venda de cada produto.

Cuscuzeira

Cuscuzeira

A cuscuzeira pequena individual conhecida como peito de moça, é um ótimo tamanho para um cuscuz gourmet individual.

Altura: 6,5cm a 8cm Diâmetro: 10,5cm quantidade de cuscuz 200g a 300g mais pode variar ainda um pouco não é uma regra ser exatamente o tamanho mais é interessante ter essas proporções ou aproximadas.

Bisnaga

Bisnaga para molhos

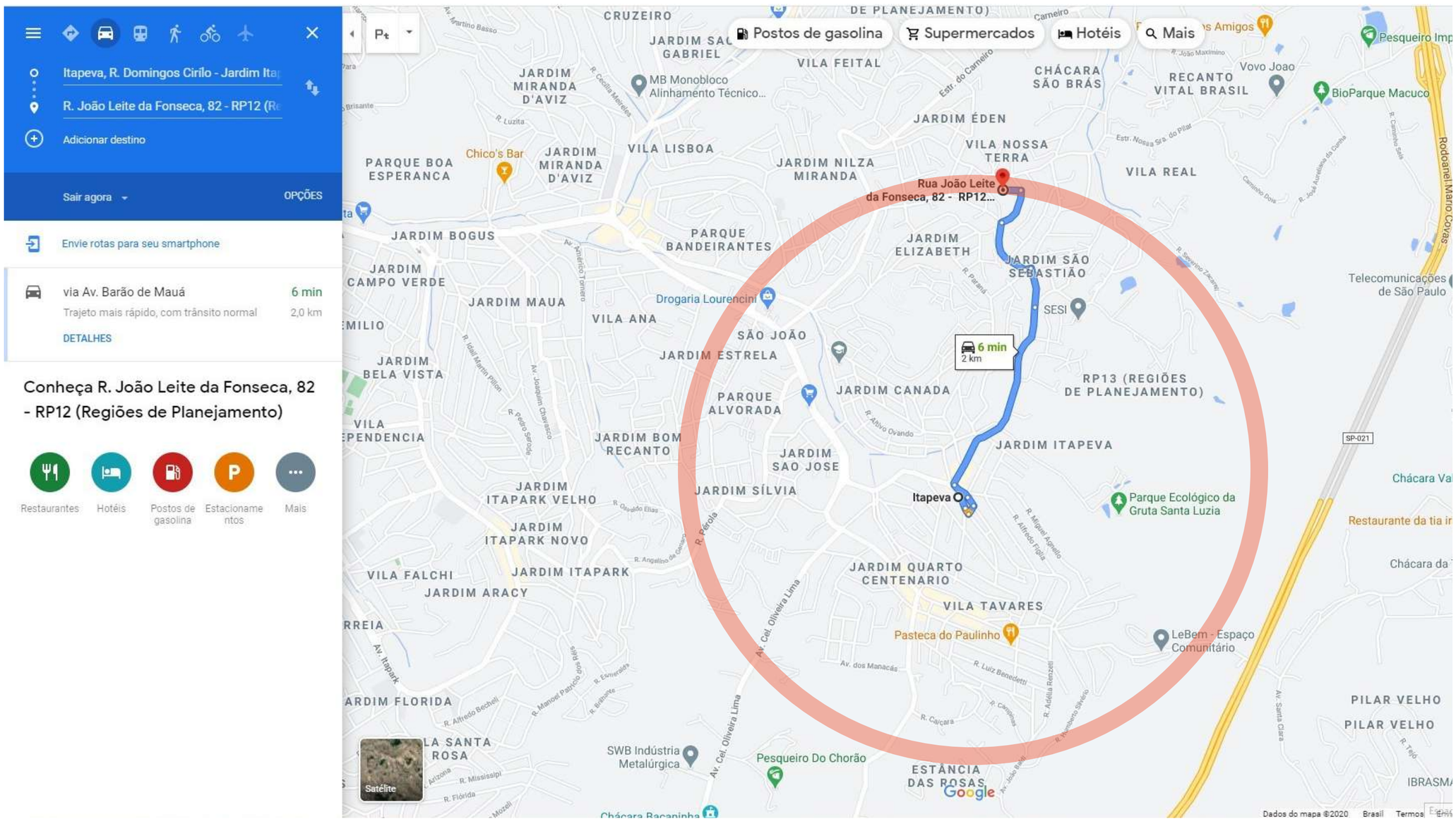
Saco de confeitar

Uso para colocar todos os molhos usados nas receitas cheddar e o catupiry quando compro em balde, e a manteiga derretida. Coloco também os recheio doces para me ajudar na aplicação do recheio.

Como entregar

A entrega do cuscuz courmetl precisa ser feito com rapidez e por isso você precisa traçar primeiramente as rotas de entrega.

Qual o perímetro que você vai pode entregar, de uma olhada no google maps, procure em uma distância no máxima de 2 km, para gastar no máximo 6 min na entrega.



Para fazer o transporte use uma bolsa térmica para manter o cuscuz sempre quentinhos.

As entregas para serem rápidas é necessário um veículo motorizado preferência uma moto, que além de ser rápida para entregar o custo com gasolina é menor, e você sempre tem que buscar economia.

Grande sacadas

Todos os números que ligar para você, salve na agenda do seu celular e anote detalhes sobre o cliente, como o dia, o nome, o endereço. Assim que descobrir o dia que mas o seu cliente compra é só mandar uma promoção deste mesmo pedido no dia correto e feche mas uma venda.

Fidelizar o cliente é fazer com que ele sinta vontade de comprar novamente e se transforma no chamado “freguês”.

Como fidelizar o seu cliente, há vários fatores que ajudam na fidelização, um produto de qualidade, a entrega mais rápida, dar um bônus grátis, entrega grátis entre outros…

Não poderia deixar de citar o que mais fideliza clientes e pode deixar o seu produto com um valor maior é de fato mais forte em termo de fidelização é o *diferencial*, algo que chame a atenção, um detalhe um capricho.

Grande sacadas

EX: colocar em uma embalagem bonita e descolada, sabores criados por você e só você tem, finalização dos pratos deixando lindos, os seus clientes precisam se sentir vontade de tirar uma foto do seu produto e postar nas redes sociais, o famoso status só de está comendo o seu prato, isso é inovar trazer experiências novas é conseguir agregar valor ao seu produto, tornar o seu produto objeto de desejo, tornar o valor do produto superior ao valor em dinheiro pago por ele.

COMBO PROMOCIONAL!

2 porções de R$16,00 reais
2 cappuccino de R$20,00

Somando = R$36,00 reais
Feche o combo por ***R$30,00***

Pode criar vários outros combos com descontos variados e todos os tipos de sabores.

Se conseguir um lugar fixo pode elaborar rodízio igual de pizzaria, em valor estratégico, de R$30,00 reais por cabeça ou R$40,00 mais primeiro comece a vender e observar a quantidade média de consumo, desta forma terá mais controle e saberá qual o melhor valor para cobrar.

Grande sacadas

Para conseguir divulgar o seu negócio faça um lançamento de sua marca, solte alguns rojões faça uma festa, coloque carro de som anunciando pela cidade, distribua panfletos, degustação grátis, balões para criançada, balas.

Uma outra forma é colocar cuscuz em potes pequenos para degustação grátis, divulgue o seu novo negócio para a maior quantidade de pessoas possíveis.

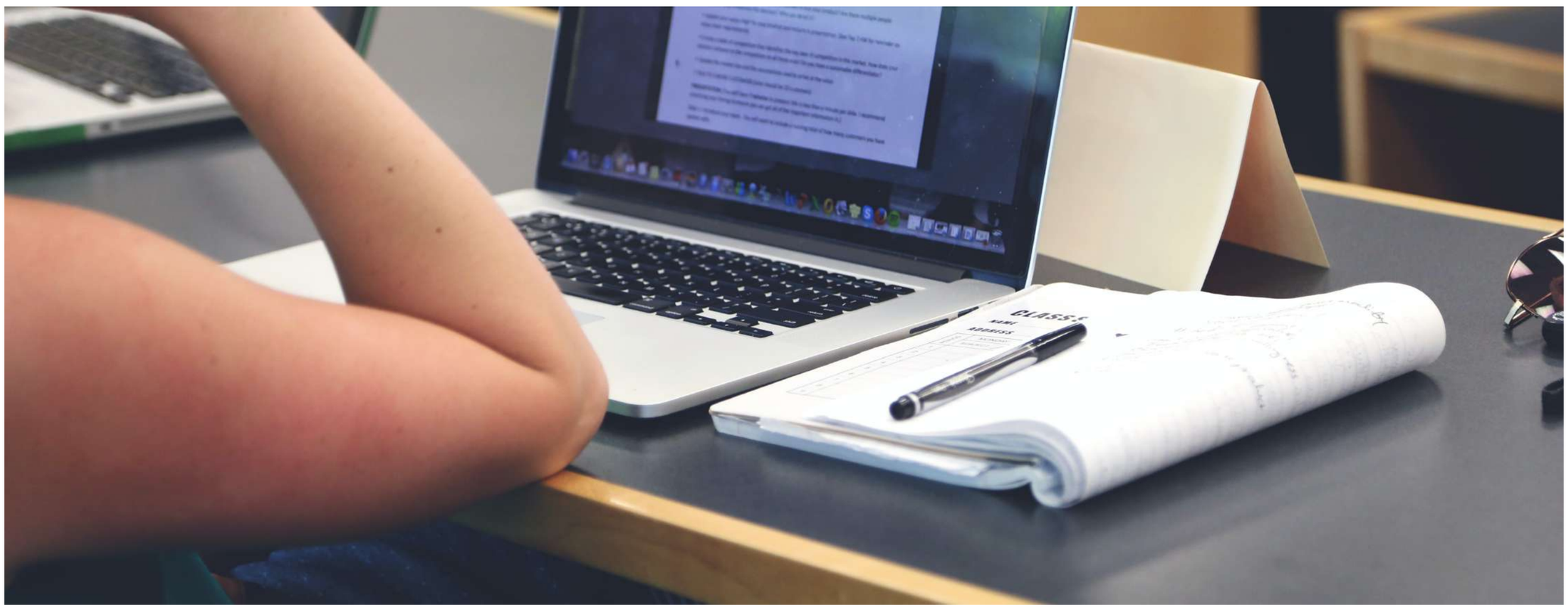
Experimente novas ideias, e sempre teste e se aproprie das melhores. Nunca se contente com pouco você sempre pode mas.

Se você quer de fato crescer além, pense grande, coloque outras pessoas para fazer o atendimento, preparação do cuscuz, a administração, você só consegue ganhar muito dinheiro quando você consegue ficar somente no processo de criação de novos negócios e a parte operacional delega para outras pessoas capazes fazer.

Até você ter poder fazer isso leva algum tempo de estabilização, para você ter dinheiro para contratar e investir.

Já li vários livros mais um que te indico ler é “Pai rico, Pai pobre” ótimo para você que procura essa nova empreitada, do empreendedorismo.

Dicas importantes



Preparo da massa: ao colocar água para verificar que está no ponto aperte e se formar um bolinho, está bom de água.

Deixe a massa descansar por 15 a 20min.

Na finalização do seu prato capriche, em um prato gourmet é necessário uma finalização que surpreenda, por que a beleza do seu prato fará com que os seus clientes gostem cada vez mas.

Se o cliente pedir para entrega você pode fazer de duas maneiras, desenformar diretamente em uma embalagem de isopor, ou montar o cuscuz em um pote.

Para certificar-se que o cuscuz está cozido é só sentir o aroma do cuscuz, e também pode experimentar um pedacinho.

Cuscuz Gourmet

Massa base

PREPARO:
18 à 25min

RENDE
5 Porções

INGREDIENTES:

- 1 pcte de 500g de farinha de milho flocado
- 500 ml de água
- 2 colheres de chá de sal

MODO DE PREPARO:

1. Coloque em uma vasilha grande a farinha de milho e o sal misture, depois adicione a água aos poucos.

2. Deixe descansando por 15min a 20min.

3. Coloque na cuscuzeira e espalhe sem apertar a massa, nesta hora já pode montar com o recheio.

4. Primeiro cuscuz, depois uma camada de recheio, e finalizando com uma camada de cuscuz.

5. O cozimento é entre 3min a 5min em uma cuscuzeira pequena, para verificar se está cozido é só sentir o aroma do cuscuz, ou pode está experimentando um pedacinho.

Vinagrete

PREPARO:
05 à 10min

RENDE
13 Porções

INGREDIENTES:

- 3 tomates grandes
- 1 colher chá de açúcar
- Uma pitada sal
- ½ cebola branca
- Tempero verde a gosto
- 4 colheres de sopa de óleo de oliva
- 8 colheres de sopa de vinagre de vinho branco

MODO DE PREPARO:

1. Corte os tomates em pequenos cubos, corte a cebola em pedaços pequenos, pique o tempero verde em pedaços pequenos.

2. Acrescente o sal e por último o segredo, a colher de açúcar.

3. Faça e sirva no dia seguinte para pegar bem o tempero, conservar na geladeira, em potes fechados para não pegar gosto.

Cuscuz com ovo

PREPARO:
10 à 15min

RENDE
01 Porção

INGREDIENTES:

- Massa base 200g
- 2 Ovos
- 1 Colher de sopa de manteiga
- Sal à gosto

MODO DE PREPARO:

1. Frite os ovos na manteiga e acrescente sal a gosto, faça os ovos mexidos para ficar mais fácil na hora de rechear o cuscuz.

2. Para montar o seu cuscuz coloque a massa base até a metade da cuscuzeira pequena, se for montar no pote coloque o cuscuz cozido, acrescente o recheio no meio, e por último cubra com a massa base novamente, até chegar na borda da cuscuzeira e no pote deixe um espaço de um dedo, para finalizar com mais recheio e manteiga derretida a gosto.

3. Coloque a cuscuzeira no fogo e deixe aproximadamente entre 3min à 5min até cozinhar, desenforme com cuidado em um prato, acrescente vinagrete ao lado e manteiga derretida por cima tudo com capricho e pode servir.

Cuscuz de queijo

PREPARO:
05 à 10min

RENDE
01 Porção

INGREDIENTES:

- Massa base 200g
- 4 Colheres de sopa de queijo coalho ralado
- Manteiga à gosto

MODO DE PREPARO:

1. Para montar o seu cuscuz coloque a massa base até a metade da cuscuzeira pequena, se for montar no pote coloque o cuscuz cozido.

2. Acrescente o queijo coalho no meio, e por último cubra com a massa base novamente, até chegar na borda da cuscuzeira e no pote deixe um espaço de um dedo, para finalizar com mais recheio e manteiga derretida a gosto.

3. Coloque a cuscuzeira no fogo e deixe aproximadamente entre 3min à 5min até cozinhar, desenforme com cuidado em um prato, acrescente vinagrete ao lado e manteiga derretida por cima tudo com capricho e pode servir.

Queijo com ovos

PREPARO:
15 à 20min

RENDE
01 Porção

INGREDIENTES:

- Massa base 200g
- 4 Colheres de sopa de queijo coalho ralado
- 3 ovos fritos mexidos
- Manteiga de garrafa à gosto.

MODO DE PREPARO:

1. Para montar o seu cuscuz coloque a massa base até a metade da cuscuzeira pequena, se for montar no pote coloque o cuscuz cozido.

2. Acrescente o queijo coalho no meio, e por último cubra com a massa base novamente, até chegar na borda da cuscuzeira e no pote deixe um espaço de um dedo, para finalizar com a manteiga derretida e ovo frito a gosto.

3. Coloque a cuscuzeira no fogo e deixe aproximadamente entre 3min à 5min até cozinhar, desenforme com cuidado em um prato, acrescente vinagrete ao lado e manteiga derretida por cima, os ovos fritos e mexidos também ao lado, tudo com capricho e pode servir.

Lampião

PREPARO:
15 à 20min

RENDE
01 Porção

INGREDIENTES:

- Massa base 200g
- 4 colheres de sopa de Linguiça calabresa ralada
- 100g Bacons
- 2 colheres de sopa de Cheddar
- Manteiga à gosto

MODO DE PREPARO:

1. Frite a calabresa na manteiga e reserve, frite também o bacon em tiras separadamente e depois misture.

2. Para montar o seu cuscuz coloque a massa base até a metade da cuscuzeira pequena, se for montar no pote coloque o cuscuz cozido, acrescente o recheio de calabresa com bacon no meio, e por último cubra com a massa base novamente, até chegar na borda da cuscuzeira e no pote deixe um espaço de um dedo, para finalizar com mais recheio e manteiga derretida à gosto.

3. Coloque a cuscuzeira no fogo e deixe aproximadamente entre 3min à 5min até cozinhar, desenforme com cuidado em um prato, acrescente a manteiga derretida por cima e o cheddar, tudo com capricho e pode servir.

Quatro queijo

PREPARO:
10 à 15min

RENDE
01 Porção

INGREDIENTES:

- Massa base 200g
- 2 Colheres de sopa de mussarela ralada
- 2 Colheres de sopa de queijo coalho
- 2 Colher de sopa de catupiry
- 2 Colheres de sopa cheddar

MODO DE PREPARO:

1. Para montar o seu cuscuz coloque a massa base até a metade da cuscuzeira pequena, se for montar no pote coloque o cuscuz cozido.

2. Acrescente o queijo coalho e a mussarela no meio, e por último cubra com a massa base novamente, até chegar na borda da cuscuzeira e no pote deixe um espaço de um dedo, para finalizar com o cheddar e o catupiry.

2. Coloque a cuscuzeira no fogo e deixe aproximadamente entre 3min à 5min até cozinhar, desenforme com cuidado em um prato, acrescente cheddar e o catupiry por cima tudo com capricho e pode servir.

Bode

PREPARO:
30 à 40min

RENDE
14 Porções

INGREDIENTES:

- 1 k de bode sem osso
- 1 cebola grande picada
- 1 pimentão picado
- 2 alhos
- ¼ de xícara de vinagre
- 1 colher de chá de pimenta do reino
- 1 colher de chá de colorau
- tempero verde à gosto
- sal à gosto

MODO DE PREPARO:

1. Lave a carne e pique em pedaços pequenos, coloque em uma vasilha todos os ingredientes misture tudo, deixe descansando por umas 2 horas ou mais.

2. Em uma panela de pressão coloque um fio de óleo ou azeite e passe a carne com os temperos até secar a água da carne, assim que secar coloque aproximadamente 2 xícaras de água, ou coloque até cobrir a carne deixe cozinhando por 30min.

3. Abra a panela e verifique o sal e corrija, veja se a carne está bem macia, a carne precisa está desmanchando, se ainda não deixe mais 10min e faça o mesmo procedimento até ficar boa, a carne não pode ficar com muito caldo, por isso se ficar deixe reduzindo sem a pressão. Desfia a carne e pique tempero verde. E está pronta, bom apetite.

Cuscuz com Bode

PREPARO:
10 à 15min

RENDE
01 Porção

INGREDIENTES:

- Massa base
- 4 colheres de sopa de bode ao molho desfiado
- 2 Colheres de sopa de Catupiry
- 2 Queijo coalho ralado
- Vinagrete à gosto

MODO DE PREPARO:

1. Para montar o seu cuscuz coloque a massa base até a metade da cuscuzeira pequena, se for montar no pote coloque o cuscuz cozido.

2. Acrescente o recheio de bode e o queijo coalho no meio, e por último cubra com a massa base novamente, até chegar na borda da cuscuzeira e no pote deixe um espaço de um dedo, para finalizar com Catupiry, vinagrete no saquinho.

3. Coloque a cuscuzeira no fogo e deixe aproximadamente entre 3min à 5min até cozinhar, desenforme com cuidado em um prato, acrescente o catupiry por cima e vinagrete ao lado, tudo com capricho e pode servir.

Bacon com queijo coalho

PREPARO:
15 à 20min

RENDE
01 Porção

INGREDIENTES:

- Massa base 200g
- 100g de Bacon
- 4 colheres de sopa de queijo coalho ralado
- Manteiga à gosto

MODO DE PREPARO:

1. Frite o bacon e reserve, para montar o seu cuscuz coloque a massa base até a metade da cuscuzeira pequena, se for montar no pote coloque o cuscuz cozido.

2. Acrescente o queijo coalho no meio e o bacon, e por último cubra com a massa base novamente, até chegar na borda da cuscuzeira e no pote deixe um espaço de um dedo, para finalizar com mais recheio e manteiga derretida à gosto.

3. Coloque a cuscuzeira no fogo e deixe aproximadamente entre 3min à 5min até cozinhar, desenforme com cuidado em um prato, acrescente vinagrete ao lado e manteiga derretida por cima tudo com capricho e pode servir.

Bacon com ovos

PREPARO:
15 à 20min

RENDE
01 Porção

INGREDIENTES:

- Massa base 200g
- 100g de bacon frito
- 3 Ovos frito mexido
- 2 Colheres de sopa de vinagrete
- Manteiga à gosto

MODO DE PREPARO:

1. Para montar o seu cuscuz coloque a massa base até a metade da cuscuzeira pequena, se for montar no pote coloque o cuscuz cozido,

2. Acrescente o ovo frito e o bacon no meio, e por último cubra com a massa base novamente, até chegar na borda da cuscuzeira e no pote deixe um espaço de um dedo, para finalizar com mais recheio e manteiga derretida a gosto e vinagrete no saquinho.

2. Coloque a cuscuzeira no fogo e deixe aproximadamente entre 3min à 5min até cozinhar, desenforme com cuidado em um prato, acrescente vinagrete ao lado e manteiga derretida por cima tudo com capricho e pode servir.

Bacon com ovos e queijo

PREPARO:
15 à 20min

RENDE
01 Porção

INGREDIENTES:

- Massa base 200g
- 100g bacon frito
- 2 ovos fritos
- 4 Colheres de sopa de queijo coalho
- 2 colheres de sopa de vinagrete
- Manteiga à gosto

MODO DE PREPARO:

1. Para montar o seu cuscuz coloque a massa base até a metade da cuscuzeira pequena, se for montar no pote coloque o cuscuz cozido,

2. Acrescente o queijo coalho e o bacon no meio, e por último cubra com a massa base novamente, até chegar na borda da cuscuzeira e no pote deixe um espaço de um dedo, para finalizar com a manteiga derretida a gosto e o ovo frito.

3. Coloque a cuscuzeira no fogo e deixe aproximadamente entre 3min à 5min até cozinhar, desenforme com cuidado em um prato, acrescente vinagrete ao lado e a manteiga derretida e ovo por cima tudo com capricho e pode servir.

Bauru

PREPARO:
10 à 15min

RENDE
01 Porção

INGREDIENTES:

- Massa base 200g
- 2 Colheres de sopa de mussarela ralada
- 2 colheres de sopa de presunto ralado
- 2 Colheres de vinagrete
- Manteiga à gosto

MODO DE PREPARO:

1. Para montar o seu cuscuz coloque a massa base até a metade da cuscuzeira pequena, se for montar no pote coloque o cuscuz cozido.

2. Acrescente o queijo e o presunto no meio, e por último cubra com a massa base novamente, até chegar na borda da cuscuzeira e no pote deixe um espaço de um dedo, para finalizar com mais recheio e manteiga derretida a gosto e o vinagrete em um saquinho.

2. Coloque a cuscuzeira no fogo e deixe aproximadamente entre 3min à 5min até cozinhar, desenforme com cuidado em um prato, acrescente vinagrete ao lado e manteiga derretida por cima tudo com capricho e pode servir.

Pizza

PREPARO:
10 à 15min

RENDE
01 Porção

INGREDIENTES:

- Massa base 200g
- 1 Colher de sopa de calabresa ralada
- 4 Colheres de sopa de mussarela ralada
- 1 Colher de presunto ralada
- Orégano à gosto
- Azeitona à gosto
- Opcional: 2 colheres de vinagrete
- Manteiga à gosto

MODO DE PREPARO:

1. Para montar o seu cuscuz coloque a massa base até a metade da cuscuzeira pequena, se for montar no pote coloque o cuscuz cozido, acrescente o queijo, calabresa, presunto no meio, e por último cubra com a massa base novamente, até chegar na borda da cuscuzeira e no pote deixe um espaço de um dedo, para finalizar com mais recheio e manteiga derretida a gosto e um saquinho de vinagrete.

2. Coloque a cuscuzeira no fogo e deixe aproximadamente entre 3min à 5min até cozinhar, desenforme com cuidado em um prato, acrescente vinagrete ao lado e manteiga derretida por cima tudo com capricho e pode servir.

Portuguesa

PREPARO:
10 à 15min

RENDE
01 Porção

INGREDIENTES:

- Massa base 200g
- 2 colheres de sopa de queijo mussarela ralado
- 2 Colheres de sopa de presunto ralado
- 1 ovo cozido picado
- 1 de sopa de milho verde
- Manteiga à gosto
- Opcional: 2 colheres de sopa de vinagrete

MODO DE PREPARO:

1. Misture o queijo mussarela, presunto, o ovo e o milho reserve. Para montar o seu cuscuz coloque a massa base até a metade da cuscuzeira pequena, se for montar no pote coloque o cuscuz cozido, acrescente o recheio no meio, e por último cubra com a massa base novamente, até chegar na borda da cuscuzeira e no pote deixe um espaço de um dedo, para finalizar com mais recheio e manteiga derretida a gosto e vinagrete em um saquinho.

2. Coloque a cuscuzeira no fogo e deixe aproximadamente entre 3min à 5min até cozinhar, desenforme com cuidado em um prato, acrescente vinagrete ao lado e manteiga derretida por cima tudo com capricho e pode servir.

Molho de salsicha

PREPARO:
10 à 15min

RENDE
15 Porções

INGREDIENTES:

- 6 salsichas picadas em cubos
- 1 sachê de molho de tomate (340g)
- 150 ml água
- 1 dentes de alho picadinho
- 1/2 cebola picadinha

MODO DE PREPARO:

1. Fervente a salsicha e depois escorra, em uma panela aqueça um fio de azeite e doure a cebola, adicione o alho e deixe dourar levemente.

2. Coloque as salsichas e deixe refogar um pouco, despeje o molho e misture bem, adicione a água, misture e deixe apurar por 10 min.

3. Tempere com sal, orégano e pimenta a gosto, mexa bem e deixe por mais 3 minutinhos.

4. Está pronto, bom apetite!

Cuscuz Dog

PREPARO:
10 à 15min

RENDE
01 Porção

INGREDIENTES:

- Massa base 200g
- 3 colheres de sopa de molho de salsicha
- 2 colheres de sopa queijo coalho
- 3 colheres de sopa de catupiry
- 3 colheres de sopa de batata palha
- 2 colheres de sopa de vinagrete.

MODO DE PREPARO:

1. Para montar o seu cuscuz coloque a massa base até a metade da cuscuzeira pequena, se for montar no pote coloque o cuscuz cozido.

2. Acrescente o molho com salsicha e o queijo coalho no meio, e por último cubra com a massa base novamente, até chegar na borda da cuscuzeira e no pote deixe um espaço de um dedo, para finalizar com o catupiry e a batata palha, o vinagrete em um saquinho.

3. Coloque a cuscuzeira no fogo e deixe aproximadamente entre 3min à 5min até cozinhar, desenforme com cuidado em um prato, acrescente vinagrete ao lado e por cima o catupiry e a batata palha tudo com capricho e pode servir.

Strogonoff

PREPARO:
30 à 40min

RENDE
08 Porções

INGREDIENTES

- 500g de peito de frango
- 1 cebola picada
- 1 dente de alho picado
- sal a gosto
- pimenta a gosto
- 1 colher de manteiga ou margarina
- 2 colheres (sopa) de maionese
- 1 colher (chá) de mostarda
- 1/2 copo de ketchup
- Opcional 1 copo ou sachê de cogumelos
- 1 caixa de creme de leite 200g

MODO DE PREPARO

1. Corte o frango em cubos e tempere com sal, pimenta do reino e a maionese. Em uma frigideira grande derreta a manteiga e doure a cebola eo alho.

2. Adicione o frango temperado e deixe dourando, a mostarda e em seguida o ketchup, se quiser coloque os cogumelos a acrescente o creme de leite e mexa bem. Faça as correções de sal e pimenta, se achar necessário.

Cuscuz de Strogonoff

PREPARO:
15 à 20min

RENDE
01 Porção

INGREDIENTES:

- Massa base 200g
- 5 Colheres de strogonoff
- manteiga à gosto

MODO DE PREPARO:

1. Para montar o seu cuscuz coloque a massa base até a metade da cuscuzeira pequena, se for montar no pote coloque o cuscuz cozido.

2. Acrescente o 3 colheres de sopa de strogonoff no meio, e por último cubra com a massa base novamente, até chegar na borda da cuscuzeira e no pote deixe um espaço de um dedo, para finalizar com manteiga e mais recheio.

3. Coloque a cuscuzeira no fogo e deixe aproximadamente entre 3min à 5min até cozinhar, desenforme com cuidado em um prato, acrescente manteiga por cima e ao lado 2 colheres de sopa de strogonoff, tudo com capricho e pode servir.

Frango

PREPARO:
15 à 20min

RENDE
06 Porções

INGREDIENTES:

- 500g de peito de frango
- 1 cebola
- 1 dente de alho
- ½ pimentão
- Tempero verde
- 1 colher de chá pimenta do reino á gosto
- 1 Colher de chá de colorau
- ½ Colher de sopa de sal

MODO DE PREPARO:

1. Coloque em uma panela de pressão o frango e cubra com água acrescente o kronn, sal, colorau, pimenta do reino, e deixe cozinhando por uns 30 min.

2. Retire do fogo retire a pressão e escorra, desfie de maneira rápida na própria panela ou em uma batedeira.

3. Pique a cebola e o pimentão amasse o alho e refogue levemente com azeite ou óleo. Misture o frango cozido e desfiado experimente se está bom de sal, mexa no fogo até secar por uns 2min, e está pronto.

Caipira

PREPARO:
15 à 20min

RENDE
01 Porção

INGREDIENTES:

- Massa base 200g
- 4 Colheres de sopa de frango
- 4 Colheres de sopa de catupiry
- 2 Colheres de sopa de vinagrete
- Manteiga à gosto

MODO DE PREPARO:

1. Para montar o seu cuscuz coloque a massa base até a metade da cuscuzeira pequena, se for montar no pote coloque o cuscuz cozido.

2. Misture o frango e as 2 colheres de catupiry e coloque no cuscuz, e por último cubra com a massa base novamente, até chegar na borda da cuscuzeira e no pote deixe um espaço de um dedo, para finalizar com manteiga e mais 2 colheres se sopa de catupiry e vinagrete em um saquinho.

3. Coloque a cuscuzeira no fogo e deixe aproximadamente entre 3min à 5min até cozinhar, desenforme com cuidado em um prato, acrescente manteiga e catupiry por cima e ao lado 2 colheres de sopa de vinagrete, tudo com capricho e pode servir.

Maria Bonita

PREPARO:
15 à 20min

RENDE
01 Porção

INGREDIENTES:

- Massa base 200g
- 4 Colheres de sopa de frango
- 4 Colheres de sopa de catupiry
- 2 colheres de sopa de queijo coalho ralado
- Manteiga à gosto

MODO DE PREPARO:

1. Para montar o seu cuscuz coloque a massa base até a metade da cuscuzeira pequena, se for montar no pote coloque o cuscuz cozido.

2. Misture o frango com o queijo e as 2 colheres de catupiry e coloque no cuscuz, e por último cubra com a massa base novamente, até chegar na borda da cuscuzeira e no pote deixe um espaço de um dedo, para finalizar com manteiga à gosto e mais 2 colheres se sopa de catupiry.

3. Coloque a cuscuzeira no fogo e deixe aproximadamente entre 3min à 5min até cozinhar, desenforme com cuidado em um prato, acrescente manteiga e catupiry por cima, tudo com capricho e pode servir.

Frango com queijo

PREPARO:
15 à 20min

RENDE
01 Porção

INGREDIENTES:

- Massa base 200g
- 3 Colheres de sopa de frango
- 4 colheres de sopa de queijo coalho ralado
- Manteiga à gosto

MODO DE PREPARO:

1. Para montar o seu cuscuz coloque a massa base até a metade da cuscuzeira pequena, se for montar no pote coloque o cuscuz cozido.

2. Coloque o frango e 2 colheres de sopa de queijo no meio do cuscuz, e por último cubra com a massa base novamente, até chegar na borda da cuscuzeira e no pote deixe um espaço de um dedo, para finalizar com manteiga à gosto e mais 2 colheres sopa de queijo.

3. Coloque a cuscuzeira no fogo e deixe aproximadamente entre 3min à 5min até cozinhar, desenforme com cuidado em um prato, acrescente manteiga e o queijo ao lado, tudo com capricho e pode servir.

Frango com Cheddar

PREPARO:
15 à 20min

RENDE
01 Porção

INGREDIENTES:

- Massa base 200g
- 4 Colheres de frango
- 4 Colheres de sopa de cheddar
- 2 Colheres de sopa de vinagrete
- Manteiga à gosto

MODO DE PREPARO:

1. Para montar o seu cuscuz coloque a massa base até a metade da cuscuzeira pequena, se for montar no pote coloque o cuscuz cozido.

2. Misture o frango e as 2 colheres de cheddar e coloque no cuscuz, e por último cubra com a massa base novamente, até chegar na borda da cuscuzeira e no pote deixe um espaço de um dedo, para finalizar com manteiga e mais 2 colheres se sopa de cheddar e vinagrete em um saquinho.

3. Coloque a cuscuzeira no fogo e deixe aproximadamente entre 3min à 5min até cozinhar, desenforme com cuidado em um prato, acrescente manteiga e cheddar por cima e ao lado 2 colheres de sopa de vinagrete, tudo com capricho e pode servir.

Frango com Bacon

PREPARO:
15 à 20min

RENDE
01 Porção

INGREDIENTES:

- Massa base 200g
- 4 Colheres de sopa de frango
- 100g de bacon
- 2 colheres de sopa de vinagrete
- Manteiga à gosto

MODO DE PREPARO:

1. Corte o bacon em tiras e frite e reserve. Para montar o seu cuscuz coloque a massa base até a metade da cuscuzeira pequena, se for montar no pote coloque o cuscuz cozido.

2. Coloque o frango e o bacon frito no meio do cuscuz, e por último cubra com a massa base novamente, até chegar na borda da cuscuzeira e no pote deixe um espaço de um dedo, para finalizar com manteiga e mais frango e bacon, coloque o vinagrete em um saquinho.

3. Continuando a receita coloque a cuscuzeira no fogo e deixe aproximadamente entre 3min à 5min até cozinhar, desenforme com cuidado em um prato, acrescente manteiga e ao lado vinagrete, tudo com capricho e pode servir.

Frango Cheddar Bacon

PREPARO:
15 à 20min

RENDE
01 Porção

INGREDIENTES:

- Massa base
- 2 Colheres de frango
- 4 Colheres de sopa de cheddar
- 100g de bacon frito
- 2 Colheres de sopa de vinagrete
- Manteiga à gosto

MODO DE PREPARO:

1. Para montar o seu cuscuz coloque a massa base até a metade da cuscuzeira pequena, se for montar no pote coloque o cuscuz cozido.

2. Misture o frango e as 2 colheres de cheddar e coloque no meio do cuscuz, e por último cubra com a massa base novamente, até chegar na borda da cuscuzeira e no pote deixe um espaço de um dedo, para finalizar com manteiga e mais 2 colheres se sopa de cheddar e o bacon frito e vinagrete em um saquinho.

3. Coloque a cuscuzeira no fogo e deixe aproximadamente entre 3min à 5min até cozinhar, desenforme com cuidado em um prato, acrescente manteiga e cheddar e bacon por cima e ao lado 2 colheres de sopa de vinagrete, tudo com muito capricho e pode servir.

Carne no molho

PREPARO:
25 à 30min

RENDE
18 Porções

INGREDIENTES:

- 1k de carne moída (alcatra, maminha, fraldinha, patinho ou acém).
- 1 Cebola grande picada
- 3 Dentes de alho amassado e picado
- Pimenta do reino à gosto
- 1 colher de chá de colorau
- 1 Tomate picado
- 2 Colheres de sopa de extrato de tomate
- ½ lata de milho verde escorrido
- 3 Colheres de sopa de azeitona sem caroço e picada
- 3 Colheres de sopa de tempero verde picado
- 3 Colheres de sopa de azeite

MODO DE PREPARO:

1. Coloque na panela um fio de óleo ou azeite ligue o fogo e coloque a carne e tampe espere uns minutinhos e mexa, faça esse processo até ficar bem sequinha, por aproximadamente uns 5 min, quando começar a secar e fritar já pode colocar a cebola, alho, sal, pimenta do reino, colorau, mexa por mas um minutinho.

3. Coloque o tomate e o extrato e uma xícara de chá de água, mexa tudo, tampe a panela e deixe secar, reduzir por aproximadamente uns 5min, prove e conserte o sal se precisar.

4. Acrescente o milho verde, a azeitona, e o tempero verde picadinho, Mexa e está pronta.

Carne moída com ovos

PREPARO:
15 à 20min

RENDE
01 Porção

INGREDIENTES:

- Massa base 200g
- 4 Colheres de sopa de molho de carne
- 2 Ovos cozidos
- 2 Colheres de sopa de vinagrete
- Manteiga à gosto

MODO DE PREPARO:

1. Para montar o seu cuscuz coloque a massa base até a metade da cuscuzeira pequena, se for montar no pote coloque o cuscuz cozido.

2. Acrescente o molho de carne no meio, e por último cubra com a massa base novamente, até chegar na borda da cuscuzeira e no pote deixe um espaço de um dedo, para finalizar com mais a manteiga derretida e o ovo cozido por cima e o vinagrete em um saquinho.

3. Coloque a cuscuzeira no fogo e deixe aproximadamente entre 3min à 5min até cozinhar, desenforme com cuidado em um prato, acrescente vinagrete e o ovo ao lado e manteiga derretida por cima, tudo com capricho e pode servir.

Carne Moída com queijo

PREPARO:
10 à 15min

RENDE
01 Porção

INGREDIENTES:

- Massa base 200g
- 4 Colheres de sopa de molho de carne
- 2 Colheres de queijo coalho ralado
- 2 Colheres de sopa de vinagrete
- Manteiga à gosto

MODO DE PREPARO:

1. Para montar o seu cuscuz coloque a massa base até a metade da cuscuzeira pequena, se for montar no pote coloque o cuscuz cozido.

2. Acrescente o molho de carne e o queijo coalho no meio, e por último cubra com a massa base novamente, até chegar na borda da cuscuzeira e no pote deixe um espaço de um dedo, para finalizar com mais a manteiga derretida e o queijo coalho por cima e o vinagrete em um saquinho.

3. Coloque a cuscuzeira no fogo e deixe aproximadamente entre 3min à 5min até cozinhar, desenforme com cuidado em um prato, acrescente vinagrete e a manteiga derretida por cima, tudo com capricho e pode servir.

Carne com calabresa

PREPARO:
10 à 15min

RENDE
01 Porção

INGREDIENTES:

- Massa base 200g
- 4 Colheres de sopa de molho de carne
- 2 Colheres de sopa de calabresa ralada e frita.
- 2 Colheres de vinagrete
- Manteiga à gosto

MODO DE PREPARO:

1. Para montar o seu cuscuz coloque a massa base até a metade da cuscuzeira pequena, se for montar no pote coloque o cuscuz cozido.

2. Acrescente o molho de carne no meio, e por último cubra com a massa base novamente, até chegar na borda da cuscuzeira e no pote deixe um espaço de um dedo, para finalizar com a manteiga derretida e a calabresa ralada, e em um saquinho coloque o vinagrete e entregue para o seu cliente.

3. Coloque a cuscuzeira no fogo e deixe aproximadamente entre 3min à 5min até cozinhar, desenforme com cuidado em um prato, acrescente vinagrete e a calabresa ao lado e a manteiga derretida por cima, tudo com capricho e pode servir.

Carne com Cheddar

PREPARO:
10 à 15min

RENDE
01 Porção

INGREDIENTES:

- Massa base 200g
- 4 colheres de sopa de molho de carne
- 2 Colheres de sopa de cheddar
- 2 Colheres de sopa de vinagrete

MODO DE PREPARO:

1. Para montar o seu cuscuz coloque a massa base até a metade da cuscuzeira pequena, se for montar no pote coloque o cuscuz cozido.

2. Acrescente o molho de carne no meio, e por último cubra com a massa base novamente, até chegar na borda da cuscuzeira e no pote deixe um espaço de um dedo, para finalizar com a manteiga derretida e o cheddar, e em um saquinho coloque o vinagrete e entregue para o seu cliente.

3. Coloque a cuscuzeira no fogo e deixe aproximadamente entre 3min à 5min até cozinhar, desenforme com cuidado em um prato, acrescente vinagrete ao lado e a manteiga derretida e o cheddar por cima, tudo com capricho e pode servir.

Carne com Catupiry

PREPARO:
10 à 15min

RENDE
01 Porção

INGREDIENTES:

- Massa base 200g
- 4 Colheres de sopa de molho de carne
- 2 Colheres de sopa de catupiry
- 2 Colheres de sopa de vinagrete

MODO DE PREPARO:

1. Para montar o seu cuscuz coloque a massa base até a metade da cuscuzeira pequena, se for montar no pote coloque o cuscuz cozido.

2. Acrescente o molho de carne no meio, e por último cubra com a massa base novamente, até chegar na borda da cuscuzeira e no pote deixe um espaço de um dedo, para finalizar com a manteiga derretida e o catupiry, e em um saquinho coloque o vinagrete e entregue para o seu cliente.

3. Coloque a cuscuzeira no fogo e deixe aproximadamente entre 3min à 5min até cozinhar, desenforme com cuidado em um prato, acrescente vinagrete ao lado e a manteiga derretida e o catupiry por cima, tudo com capricho e pode servir.

Carne Cheddar Bacon

PREPARO:
25 à 30min

RENDE
01 Porção

INGREDIENTES:

- Massa base 200g
- 4 Colheres de sopa de molho de carne
- 2 Colheres de Cheddar
- 100g de bacon frito
- 2 Colheres de sopa de vinagrete

MODO DE PREPARO:

1. Para montar o seu cuscuz coloque a massa base até a metade da cuscuzeira pequena, se for montar no pote coloque o cuscuz cozido.

2. Acrescente o molho de carne no meio, e por último cubra com a massa base novamente, até chegar na borda da cuscuzeira e no pote deixe um espaço de um dedo, para finalizar com o cheddar e bacon, e em um saquinho coloque o vinagrete e entregue para o seu cliente.

3. Coloque a cuscuzeira no fogo e deixe aproximadamente entre 3min à 5min até cozinhar, desenforme com cuidado em um prato, o cheddar e o bacon por cima, vinagrete ao lado tudo com capricho e pode servir.

Charque

PREPARO:
30 à 40min

RENDE
10 Porções

INGREDIENTES:

- ½ kg de carne seca/ charque
- 1 Cebola
- 100g de azeitona
- ½ Colher de chá de colorau
- 2 Dentes de alho
- Tempero verde à gosto
- Fio de Azeite

MODO DE PREPARO:

1. Coloque a carne seca em uma vasilha com água e deixe dessalgando de dia para outro faça uma troca de água nesse período, no dia seguinte cozinhe por uns 30min escorra a água e desfie a carne.

2. Refogue a cebola e o alho no azeite, assim que refogar coloque o colorau e mexa, logo em seguida coloque a carne seca.

3. Mexa por uns 2min.

4. Acrescente a azeitona e tempero verde à gosto.

Charque com catupiry

PREPARO:
10 à 15min

RENDE
01 Porção

INGREDIENTES:

- Massa base 200g
- 4 Colheres de sopa de charque temperado
- 2 Colheres de sopa de catupiry
- 2 Colheres de sopa de vinagrete
- Manteiga derretida à gosto

MODO DE PREPARO:

1. Para montar o seu cuscuz coloque a massa base até a metade da cuscuzeira pequena, se for montar no pote coloque o cuscuz cozido.

2. Acrescente o charque no meio, e por último cubra com a massa base novamente, até chegar na borda da cuscuzeira e no pote deixe um espaço de um dedo, para finalizar com a manteiga derretida e o catupiry, e em um saquinho coloque o vinagrete e entregue para o seu cliente.

3. Coloque a cuscuzeira no fogo e deixe aproximadamente entre 3min à 5min até cozinhar, desenforme com cuidado em um prato, acrescente vinagrete ao lado e a manteiga derretida e o catupiry por cima, tudo com capricho e pode servir.

Charque com cheddar

PREPARO:
10 à 15min

RENDE
01 Porção

INGREDIENTES:

- Massa base 200g
- 4 Colheres de sopa de charque temperado
- 2 Colheres de sopa de cheddar
- 2 Colheres de sopa de vinagrete
- Manteiga derretida à gosto

MODO DE PREPARO:

1. Para montar o seu cuscuz coloque a massa base até a metade da cuscuzeira pequena, se for montar no pote coloque o cuscuz cozido.

2. Acrescente charque no meio, e por último cubra com a massa base novamente, até chegar na borda da cuscuzeira e no pote deixe um espaço de um dedo, para finalizar com a manteiga derretida e o cheddar, e em um saquinho coloque o vinagrete e entregue para o seu cliente.

3. Coloque a cuscuzeira no fogo e deixe aproximadamente entre 3min à 5min até cozinhar, desenforme com cuidado em um prato, acrescente vinagrete ao lado e a manteiga derretida e o cheddar por cima, tudo com capricho e pode servir.

Charque com banana

PREPARO:
20 à 25min

RENDE
01 Porção

INGREDIENTES:

- Massa base 200g
- 4 Colheres de sopa de charque temperado
- 1 Banana da terra
- Manteiga à gosto

MODO DE PREPARO:

1. Corte a banana em tiras e frite na manteiga, reserve para colocar ao lado do prato. Para montar o seu cuscuz coloque a massa base até a metade da cuscuzeira pequena, se for montar no pote coloque o cuscuz cozido.

2. Acrescente o charque temperado no meio, e por último cubra com a massa base novamente, até chegar na borda da cuscuzeira e no pote deixe um espaço de um dedo, para finalizar com a manteiga derretida e a banana por cima.

3. Coloque a cuscuzeira no fogo e deixe aproximadamente entre 3min à 5min até cozinhar, desenforme com cuidado em um prato, acrescente a manteiga derretida e ao lado a banana frita na manteiga, tudo com capricho e pode servir.

Charque com queijo

PREPARO:
15 à 20min

RENDE
01 Porção

INGREDIENTES:

- Massa base 200g
- 4 Colheres de sopa de charque temperado
- 2 Colheres de sopa de queijo coalho ralado
- 2 Colheres de sopa de vinagrete
- Manteiga à gosto

MODO DE PREPARO:

1. Para montar o seu cuscuz coloque a massa base até a metade da cuscuzeira pequena, se for montar no pote coloque o cuscuz cozido.

2. Acrescente o charque temperado e o queijo coalho no meio, e por último cubra com a massa base novamente, até chegar na borda da cuscuzeira.

3. Se for no pote deixe um espaço de um dedo, para finalizar com a manteiga derretida e um pouco mais de queijo coalho por cima, Em um saquinho coloque o vinagrete.

4. Coloque a cuscuzeira no fogo e deixe aproximadamente entre 3min à 5min até cozinhar, desenforme com cuidado em um prato, acrescente a manteiga derretida e ao lado o vinagrete, tudo com capricho e pode servir.

Charque com ovos

PREPARO:
20 à 25min

RENDE
01 Porção

INGREDIENTES:

- Massa base 200g
- 4 Colheres de sopa de charque temperado
- 2 Ovos cozido ou frito
- 2 Colheres de sopa de vinagrete
- Manteiga à gosto

MODO DE PREPARO:

1. Para montar o seu cuscuz coloque a massa base até a metade da cuscuzeira pequena, se for montar no pote coloque o cuscuz cozido.

2. Acrescente o charque temperado no meio, e por último cubra com a massa base novamente, até chegar na borda da cuscuzeira.

3. Se for no pote deixe um espaço de um dedo, para finalizar com a manteiga derretida e os ovos por cima, Em um saquinho coloque o vinagrete.

4. Coloque a cuscuzeira no fogo e deixe aproximadamente entre 3min à 5min até cozinhar, desenforme com cuidado em um prato, acrescente a manteiga derretida por cima e ao lado os ovos e o vinagrete, tudo com capricho e pode servir.

Charque com ovos e queijo

PREPARO:
20 à 30min

RENDE
01 Porção

INGREDIENTES:

- Massa base 200g
- 4 Colheres de sopa de charque temperado
- 2 Colheres de sopa de queijo coalho ralado
- 2 Ovos cozidos ou frito
- 2 Colheres de sopa de vinagrete
- Manteiga à gosto

MODO DE PREPARO:

1. Para montar o seu cuscuz coloque a massa base até a metade da cuscuzeira pequena, se for montar no pote coloque o cuscuz cozido.

2. Acrescente o charque temperado e o queijo coalho no meio, e por último cubra com a massa base novamente, até chegar na borda da cuscuzeira.

3. Se for no pote deixe um espaço de um dedo, para finalizar com a manteiga derretida e um pouco mais de queijo coalho e o ovos por cima. Em um saquinho coloque o vinagrete.

4. Coloque a cuscuzeira no fogo e deixe aproximadamente entre 3min à 5min até cozinhar, desenforme com cuidado em um prato, acrescente a manteiga derretida e ao lado os ovos e o vinagrete, tudo com capricho e pode servir.

Maria bonita

PREPARO:
20 à 25min

RENDE
01 Porção

INGREDIENTES:

- Massa base 200g
- 8 Colheres de sopa de charque temperado
- 1 Colheres de sopa queijo coalho
- 2 Colheres de sopa de catupiry
- 1 Ovo frito
- 2 Colheres de sopa de vinagrete

MODO DE PREPARO:

1. Para montar o seu cuscuz coloque a massa base até a metade da cuscuzeira pequena, se for montar no pote coloque o cuscuz cozido.

2. Acrescente o charque temperado e o queijo coalho no meio, e por último cubra com a massa base novamente, até chegar na borda da cuscuzeira.

3. Se for no pote deixe um espaço maior no meio e em cima também deixe um espaço para caber o recheio, a finalização é com o ovo frito e o catupiry e o queijo coalho por cima. Em um saquinho coloque o vinagrete.

4. Coloque a cuscuzeira no fogo e deixe aproximadamente entre 3min à 5min até cozinhar, desenforme com cuidado em um prato, por cima o catupiry e ao lado a carne de charque vinagrete e ovo, tudo com muito capricho e pode servir.

Calabresa

PREPARO:
10 à 15min

RENDE
01 Porção

INGREDIENTES:

- 4 colheres de sopa de calabresa ralada frita
- 2 colheres de sopa de vinagrete
- Manteiga à gosto

MODO DE PREPARO:

1. Para montar o seu cuscuz coloque a massa base até a metade da cuscuzeira pequena, se for montar no pote coloque o cuscuz cozido.

2. Acrescente a calabresa no meio, e por último cubra com a massa base novamente, até chegar na borda da cuscuzeira.

3. Se for no pote deixe um espaço de um dedo, para finalizar com a manteiga derretida e um pouco mais de calabresa por cima. Em um saquinho coloque o vinagrete.

4. Coloque a cuscuzeira no fogo e deixe aproximadamente entre 3min à 5min até cozinhar, desenforme com cuidado em um prato, acrescente a manteiga derretida por cima e ao lado o vinagrete, tudo com capricho e pode servir.

Calabresa com queijo

PREPARO:
10 à 15min

RENDE
01 Porção

INGREDIENTES:

- 4 colheres de sopa de calabresa ralada frita
- 2 colheres de sopa de queijo coalho
- 2 colheres de sopa de vinagrete
- Manteiga à gosto

MODO DE PREPARO:

1. Para montar o seu cuscuz coloque a massa base até a metade da cuscuzeira pequena, se for montar no pote coloque o cuscuz cozido.

2. Acrescente a calabresa e o queijo no meio, e por último cubra com a massa base novamente, até chegar na borda da cuscuzeira.

3. Se for no pote deixe um espaço de um dedo, para finalizar c3om a manteiga derretida e um pouco mais de calabresa e queijo coalho por cima. Em um saquinho coloque o vinagrete.

4. Coloque a cuscuzeira no fogo e deixe aproximadamente entre 3min à 5min até cozinhar, desenforme com cuidado em um prato, acrescente a manteiga derretida por cima e ao lado o vinagrete, tudo com capricho e pode servir.

Cuscuz tropeiro

PREPARO:
20 à 25min

RENDE
01 Porção

INGREDIENTES:

- 4 colheres de sopa de calabresa ralada frita
- 2 ovos cozidos
- 2 colheres de sopa de vinagrete
- Manteiga à gosto

MODO DE PREPARO:

1. Para montar o seu cuscuz coloque a massa base até a metade da cuscuzeira pequena, se for montar no pote coloque o cuscuz cozido.

2. Acrescente a calabresa no meio, e por último cubra com a massa base novamente, até chegar na borda da cuscuzeira.

3. Se for no pote deixe um espaço de um dedo, para finalizar com a manteiga derretida e o ovo cozido por cima. Em um saquinho coloque o vinagrete.

4. Coloque a cuscuzeira no fogo e deixe aproximadamente entre 3min à 5min até cozinhar, desenforme com cuidado em um prato, acrescente a manteiga derretida por cima e ao lado o vinagrete e ovo cozido, tudo com capricho e pode servir.

Calabresa com catupiry

PREPARO:
10 à 15min

RENDE
01 Porção

INGREDIENTES:

- Massa base 200g
- 4 colheres de sopa de calabresa ralada frita
- 2 colheres de sopa de catupiry
- 2 colheres de sopa de vinagrete
- Manteiga à gosto

MODO DE PREPARO:

1. Para montar o seu cuscuz coloque a massa base até a metade da cuscuzeira pequena, se for montar no pote coloque o cuscuz cozido.

2. Acrescente a calabresa no meio, e por último cubra com a massa base novamente, até chegar na borda da cuscuzeira.

3. Se for no pote deixe um espaço de um dedo, para finalizar com a manteiga derretida e o catupiry por cima. Em um saquinho coloque o vinagrete.

4. Coloque a cuscuzeira no fogo e deixe aproximadamente entre 3min à 5min até cozinhar, desenforme com cuidado em um prato, acrescente a manteiga derretida e o catupiry por cima e ao lado o vinagrete, tudo com capricho e pode servir.

Calabresa com cheddar

PREPARO:
10 à 15min

RENDE
01 Porção

INGREDIENTES:

- Massa base 200g
- 4 colheres de sopa de calabresa ralada frita
- 2 colheres de sopa de cheddar
- 2 colheres de sopa de vinagrete
- Manteiga à gosto

MODO DE PREPARO:

1. Para montar o seu cuscuz coloque a massa base até a metade da cuscuzeira pequena, se for montar no pote coloque o cuscuz cozido.

2. Acrescente a calabresa no meio, e por último cubra com a massa base novamente, até chegar na borda da cuscuzeira.

3. Se for no pote deixe um espaço de um dedo, para finalizar com a manteiga derretida e o cheddar por cima. Em um saquinho coloque o vinagrete.

4. Coloque a cuscuzeira no fogo e deixe aproximadamente entre 3min à 5min até cozinhar, desenforme com cuidado em um prato, acrescente a manteiga derretida e o cheddar por cima e ao lado o vinagrete, tudo com capricho e pode servir.

Calabresa e 2 queijos

PREPARO:
10 à 15min

RENDE
01 Porção

INGREDIENTES:

- Massa base 200g
- 4 colheres de sopa de calabresa ralada frita
- 2 colheres de sopa de cheddar
- 2 colheres de sopa de queijo coalho ralado
- 2 colheres de sopa de vinagrete

MODO DE PREPARO:

1. Para montar o seu cuscuz coloque a massa base até a metade da cuscuzeira pequena, se for montar no pote coloque o cuscuz cozido.

2. Acrescente a calabresa e queijo coalho no meio, e por último cubra com a massa base novamente, até chegar na borda da cuscuzeira.

3. Se for no pote deixe um espaço de um dedo, para finalizar com a manteiga derretida e o cheddar por cima. Em um saquinho coloque o vinagrete.

4. Coloque a cuscuzeira no fogo e deixe aproximadamente entre 3min à 5min até cozinhar, desenforme com cuidado em um prato, acrescente a manteiga derretida e o cheddar por cima e ao lado o vinagrete, tudo com capricho e pode servir.

Calabresa, ovo e queijo

PREPARO:
20 à 25min

RENDE
01 Porção

INGREDIENTES:

- Massa base 200g
- 4 colheres de sopa de calabresa ralada frita
- 1 ovo frito
- 2 colheres de sopa de queijo coalho ralado
- 2 colheres de sopa de vinagrete
- Manteiga à gosto

MODO DE PREPARO:

1. Para montar o seu cuscuz coloque a massa base até a metade da cuscuzeira pequena, se for montar no pote coloque o cuscuz cozido.

2. Acrescente a calabresa o queijo coalho no meio, e por último cubra com a massa base novamente, até chegar na borda da cuscuzeira.

3. Se for no pote deixe um espaço de um dedo, para finalizar com a manteiga derretida e o ovo por cima. Em um saquinho coloque o vinagrete.

4. Coloque a cuscuzeira no fogo e deixe aproximadamente entre 3min à 5min até cozinhar, desenforme com cuidado em um prato, acrescente a manteiga derretida e o ovo por cima e ao lado o vinagrete, tudo com capricho e pode servir.

Atum

PREPARO:
15 à 20min

RENDE
06 Porções

INGREDIENTES:

- 1 lata de atum 170g
- 2 Cebola picadas 200g
- 1 Tomate picado 80g
- 1 Colher de sopa de margarina
- Cheiro verde à gosto

MODO DE PREPARO:

1. Refogue levemente na manteiga a cebola e o tomate.

2. Abra a lata do atum e tire o óleo, depois acrescente o atum na panela e mexa ainda no fogo, mexa até secar.

3. Tire a panela do fogo.

4. Pique o cheiro verde ou coentro à gosto, e está pronto.

Atum com queijo coalho

PREPARO:
10 à 15min

RENDE
01 Porção

INGREDIENTES:

- Massa base 200g
- 4 colheres de sopa de atum
- 2 colheres de sopa de queijo coalho ralado
- 2 colheres de sopa de vinagrete
- Manteiga à gosto

MODO DE PREPARO:

1. Para montar o seu cuscuz coloque a massa base até a metade da cuscuzeira pequena, se for montar no pote coloque o cuscuz cozido.

2. Acrescente o atum e queijo coalho no meio, e por último cubra com a massa base novamente, até chegar na borda da cuscuzeira.

3. Se for no pote deixe um espaço de um dedo, para finalizar com a manteiga derretida e o queijo coalho por cima. Em um saquinho coloque o vinagrete.

4. Coloque a cuscuzeira no fogo e deixe aproximadamente entre 3min à 5min até cozinhar, desenforme com cuidado em um prato, acrescente a manteiga derretida e ao lado o vinagrete, tudo com capricho e pode servir.

Atum com Catupiry

PREPARO:
10 à 15min

RENDE
01 Porção

INGREDIENTES:

- Massa base 200g
- 4 colheres de sopa de atum
- 2 colheres de sopa de catupiry
- 2 colheres de sopa de vinagrete
- Manteiga à gosto

MODO DE PREPARO:

1. Para montar o seu cuscuz coloque a massa base até a metade da cuscuzeira pequena, se for montar no pote coloque o cuscuz cozido.

2. Acrescente o atum no meio, e por último cubra com a massa base novamente, até chegar na borda da cuscuzeira.

3. Se for no pote deixe um espaço de um dedo, para finalizar com a manteiga derretida e o catupiry por cima. Em um saquinho coloque o vinagrete.

4. Coloque a cuscuzeira no fogo e deixe aproximadamente entre 3min à 5min até cozinhar, desenforme com cuidado em um prato, acrescente a manteiga derretida e o catupiry e ao lado o vinagrete, tudo com capricho e pode servir.

Atum com cheddar

PREPARO:
10 à 15min

RENDE
01 Porção

INGREDIENTES:

- Massa base 200g
- 4 colheres de sopa de atum
- 2 colheres de sopa de cheddar
- 2 colheres de sopa de vinagrete
- Manteiga à gosto

MODO DE PREPARO:

1. Para montar o seu cuscuz coloque a massa base até a metade da cuscuzeira pequena, se for montar no pote coloque o cuscuz cozido.

3. Acrescente o atum no meio, e por último cubra com a massa base novamente, até chegar na borda da cuscuzeira.

4. Se for no pote deixe um espaço de um dedo, para finalizar com a manteiga derretida e o cheddar por cima. Em um saquinho coloque o vinagrete.

5. Coloque a cuscuzeira no fogo e deixe aproximadamente entre 3min à 5min até cozinhar, desenforme com cuidado em um prato, acrescente a manteiga derretida e o cheddar e ao lado o vinagrete, tudo com capricho e pode servir.

Bacalhau

PREPARO:
30 à 40min

RENDE
13 Porções

INGREDIENTES:

- ½ kg de bacalhau dessalgado e desfiado
- 1 batata média cortada em cubinhos
- 1 cebola cortada em cubinhos
- 15 azeitonas cortadas sem o caroço
- 2 colheres de sopa de tempero verde
- 2 dentes de alho amassados
- ½ xícara de chá da água do cozimento da batata 120ml
- ⅓ de xícara de chá de azeite 80ml
- ⅓ de colher de chá de colorau

MODO DE PREPARO:

1. Coloque o bacalhau de molho de um dia para o outro, para tirar o sal, se necessário troque a água durante esse período. Fazendo isso retire a pele do peixe e desfie.

2. Coloque para cozinhar a batata e assim que cozinhar amasse, e reserve ½ de xícara da água para usar depois.

3. Em uma panela refogue a cebola no azeite depois coloque o alho deixe a cebola refogando somente até ficar transparente, acrescente ⅓ de colher de sopa de colorau e misture.

Bacalhau

PREPARO:
30 à 40min

RENDE
13 Porções

4. Coloque o bacalhau desfiado e refogue por uns 5min junto com a cebola e alho.

5. Coloque a azeitona sem caroço, o coentro ou tempero verde picado.

6. Acrescente a batata e o caldo do cozimento da batata ⅓ de xícara.

7. Mexa até reduzir a água por aproximadamente 4min, experimente e conserte o sal se necessário.

8. E está pronto.

Bacalhau com queijo

PREPARO:
10 à 15min

RENDE
01 Porção

INGREDIENTES:

- Massa base 200g
- 3 colheres de sopa de bacalhau
- 3 colheres de sopa de queijo coalho ralado
- 2 colheres de sopa de catupiry
- 1 ovo frito
- 2 colheres de sopa de vinagrete
- Manteiga à gosto

MODO DE PREPARO:

1. Para montar o seu cuscuz coloque a massa base até a metade da cuscuzeira pequena, se for montar no pote coloque o cuscuz cozido.

2. Acrescente o bacalhau e o queijo coalho no meio, e por último cubra com a massa base novamente, até chegar na borda da cuscuzeira.

3. Se for no pote deixe um espaço de um dedo, para finalizar com a manteiga derretida o ovo e o catupiry por cima. Em um saquinho coloque o vinagrete.

4. Coloque a cuscuzeira no fogo e deixe aproximadamente entre 3min à 5min até cozinhar, desenforme com cuidado em um prato, acrescente a manteiga derretida o catupiry por cima e ao lado o vinagrete e o ovo, tudo com capricho e pode servir.

Camarão ao Molho

PREPARO:
10 à 15min

RENDE
02 Porções

INGREDIENTES:

- 100g de camarão fresco cru e sem cabeça e limpo
- 4 colheres de sopa de cenoura raladas
- 3 Colheres de sopa de catupiry

MODO DE PREPARO:

1. Coloque em uma frigideira um fio de azeite e frite o camarão e coloque uma pitada de sal até mudar de cor, acrescente a cenoura frite por uns 2min.

2. Acrescente o 3 colheres de sopa de catupiry e mexa por uns 3min até reduzir e está pronto.

Cuscuz com camarão

PREPARO:
10 à 15min

RENDE
01 Porção

INGREDIENTES:

- Massa base
- 4 colheres de sopa de molho de camarão
- 2 colheres de sopa de vinagrete
- Manteiga à gosto

MODO DE PREPARO:

1. Para montar o seu cuscuz coloque a massa base até a metade da cuscuzeira pequena, se for montar no pote coloque o cuscuz cozido.

2. Acrescente o molho de camarão no meio, e por último cubra com a massa base novamente, até chegar na borda da cuscuzeira.

3. Se for no pote deixe um espaço de um dedo, para finalizar com a manteiga derretida e mais molho de camarão por cima. Em um saquinho coloque o vinagrete.

4. Coloque a cuscuzeira no fogo e deixe aproximadamente entre 3min à 5min até cozinhar, desenforme com cuidado em um prato, acrescente a manteiga derretida e o vinagrete ao lado, tudo com capricho e pode servir.

Agradecimentos

Caro leitor, Te agradeço pelo voto de confiança, já te passei todas essas informações necessárias para conseguir os seus objetivos, o seu caminho para o sucesso está a um passo.

Este conteúdo que elaborei foi com muito carinho e profissionalismo, e sei que tudo que está neste apostila vai te ajudar no seu crescimento.

Todas as minhas alunas que já colocaram em prática aprovam e sabe de fato que da certo empreender com cuscuz gourmet.

Agora é só descruzar os braços e colocar em prática você também.

O importante é começar.

Se não plantar os frutos hoje, não tem como colher amanhã, você precisa correr atrás **HOJE** e **FAZER!**

Desejo sucesso e boas vendas.

Conheça nossa

LOJA ONLINE

MUITOS CURSOS TE ESPERAM

CLIQUE AQUI