

CUSCUZ PAULISTA

INGREDIENTES

- 3 latas de sardinhas esmigalhadas (escorra um pouco do óleo)
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 1 cebola grande picada
- 4 dentes de alho picados
- 1 pimentão vermelho picado
- 1 colher (sopa) de cebolinha picada
- 2 colheres de salsinha picada
- 4 tomates médios sem sementes picados
- 1/2 xícara (chá) de azeitonas picadas
- 1 vidro de palmito picado
- 6 ovos grandes cozidos e picados
- 3 tabletes de caldo de galinha ou legumes
- 3 xícaras (chá) de água
- pimenta-do-reino moída a gosto
- 4 xícaras de farinha de milho flocada (quebrar um pouco os flocos com as mãos)

MODO DE PREPARO

- Em uma panela grande, coloque o óleo e leve ao fogo
- Adicione o alho, a cebola e o pimentão
- Adicione a água e os caldos de galinha esfarelados
- Adicione os outros ingredientes restantes
- Adicione a farinha de milho de uma só vez
- Unte uma forma com margarina e ponha o cuscuz
- Aperte
- Deixe descansar por dez minutos e desenforme em um prato
- Sirva

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12263-cuscuz-paulista.html>