

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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