

CUSCUZ PAULISTA DE ALHO PORÓ

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) alho-poró fatiado
2 xícaras (chá) de molho de tomate
2 dentes de alho picado
2 cebolas picada
2 ovos cozidos fatiados
1 vidro de palmito fatiado (500 g)
1 pacote de farofa Yoki tradicional (500 g)
10 tomates cereja para decorar
6 azeitonas pretas para decorar
açafreão a gosto
sal a gosto
azeite
pimenta-do-reino a gosto
salsinha picada a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque azeite em uma panela e junte o alho picado e a cebola picada
Coloque o molho de tomate e o palmito e deixe cozinhar por cinco minutos
Tempere com sal, pimenta e açafreão
Junte a farofa Yoki e a salsinha, misture com uma colher até começar a dourar e desgrudar da panela
Coloque a mistura na forma
Espere esfriar e desenforme seu cuscuz
Receita enviada por

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2773-cuscuz-paulista-de-alho-poro.html>