

# 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  
açafraão 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 açafraão  
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>