

# CUSCUZ DE FRANGO

## INGREDIENTES

1/3 xícara (chá) de óleo  
1 cebola pequena picada  
1 cubo de caldo de galinha  
2 xícaras (chá) de frango cozido e desfiado  
1 xícara (chá) de azeitonas  
1 xícara (chá) de milho  
1 xícara (chá) de ervilha (reserve um pouco para a decoração)  
1 xícara (chá) de palmito picado  
pimenta-do-reino a gosto  
sal a gosto  
cheiro-verde a gosto  
340 g de molho de tomate  
2 xícaras (chá) de água  
2 xícaras (chá) de farinha de milho amarela  
Decoração: ervilhas a gosto  
azeitonas a gosto  
rodela de tomate a gosto  
rodela de pimentão verde a gosto  
palmito a gosto  
2 ovos cozidos

## MODO DE PREPARO

Em uma forma com furo no meio enfeite com ervilhas, azeitonas, rodela de tomate, pimentão verde, ovos cozidos e palmito; reserve

Em uma panela adicione o óleo, a cebola e o cubo de galinha; misture até o cubo de caldo de galinha dissolver totalmente

Acrescente o frango cozido e desfiado e misture

Acrescente a azeitona, o milho, a ervilha, o cheiro

Tempere com pimenta

Adicione o molho de tomate e a água; misture e deixe ferver

Adicione a farinha de milho aos poucos, mexendo sem parar

Desligue e passe para a forma, preencha a forma apertando para ficar firme

Deixe esfriar por 1 hora e desenforme

Sirva e bom apetite a todos

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10462-cuscuz-de-frango.html>