

# 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 focos 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12263-cuscuz-paulista.html>