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