

CUSCUZ PAULISTA DO MARCÃO

INGREDIENTES

PARA DECORAR

2 ovos cozidos
1 tomate
1 lata de sardinha
200g de camarões refogado
1/2 xícara (chá) de azeitonas fatiadas

MODO DE PREPARO

Em uma panela tamanho grande, coloque o azeite em fogo médio
Acrescente a cebola e o alho e refogue por cerca de 2 minutos
Em seguida adicione a ervilha, o milho e o molho de tomate e mexa bem
Adicione 1 lata de sardinha, a pimenta do reino, o cheiro verde o sal e ponha a água morna aos poucos
Misture tudo muito bem, até levantar fervura
Adicione a farinha de milho aos poucos e vá mexendo para não empelotar
Mexe até que a farinha de milho cozinhe e forme uma massa homogênea
Desligue o fogo e reserve essa mistura
Unte com azeite uma forma de furo central (22 cm de diâmetro)
Decore o fundo da forma com tomate em rodela, sardinha, ovos, azeitonas e os camarões
Faça uma camada com a metade da mistura que estava na panela reservada
Em seguida decore as laterais da forma com ovos, tomate, azeitonas e sardinha
Finalize com o restante da mistura, apertando levemente para compactar
Desenforme e sirva.
Bom apetite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13489-cuscuz-paulista-do-marcao.html>