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

Mexa 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 rodelas, 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