

CUSCUZ PAULISTA DO MARCULINU (FLOQUINHOS)

INGREDIENTES

300 g de farinha de milho flocado fino

150 ml de água para hidratar a farinha de milho

2 latas de sardinha c/ óleo

4 ovos cozidos cortados ao meio

1 colher (sopa) de manteiga

1 molho de tomate tradicional (340 g aproximadamente)

1/2 pimentão amarelo em tiras finas

4 palitos de palmito cortados em rodelas

50 g de azeitona sem caroço cortadas em rodelas

1/2 cebola picada

1 tomate cortado em pedaços

1/2 lata de ervilha

1 colher (sopa) de salsinha ou cebolinha

4 pitadas de sal

MODO DE PREPARO

Misture a farinha de milho flocada com o sal, depois hidrate toda a farinha de milho flocada aos poucos com os 150 ml de água aproximadamente (pode ser que se use mais ou até menos água), a farinha de milho não deve ter água sobrando, apenas o necessário para estar úmida.

Em uma panela acrescente a manteiga, APENAS o óleos das 2 sardinhas e a cebola e refogue até dourar, depois adicione os tomates em pedaços, o pimentão amarelo e o estrato de tomate tradicional em fogo baixo por 5 minutos.

Em seguida, acrescente o palmito em rodelas, as azeitonas sem caroço em rodelas, a ervilha, a salsinha ou cebolinha e mexa um pouco.

Adicione a farinha de milho hidratada, os 2 ovos cozidos, 1 e 1/2 das latas de sardinha em pedaços médios e mexa delicadamente por 10 a 15 minutos em fogo baixo.

Em uma forma de bolo que tenha um furo no meio, coloque os 2 ovos cortados ao meio e a 1/2 lata de sardinha em pedaços restante no fundo da forma de forma uniforme,

Pegue a massa da panela e despeje na forma e utilize uma colher para pressionar levemente a massa de forma que esteja uniforme pelas a forma de bolo.

Aguarde um 5 minutos. e depois desinforme em uma prato ou travessa ao seu gosto.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13850-cuscuz-paulista-do-marculinu-floquinhos.html>