

CUSCUZ TERRA NOSTRA

INGREDIENTES

1/2 xícara (chá) de azeite
3 cebolas picadas
6 dentes de alho amassados ou picados
2 latas de molho de tomate
2 tabletes de caldo de galinha
2 latas de sardinha com o óleo
1/2 xícara (chá) de água
1 lata de ervilha
1 folha de louro
2 ovos picados
1 Xícara (chá) de azeitona preta picada
1 xícara (chá) de cheiro verde
1 xícara (café) de farinha de mandioca
Cerca de 300 g de farinha de milho amarela
1 colher (chá) de sal (5 ml)
Molho de pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue no azeite a cebola e o alho e junte o molho de tomate, caldo de galinha, a água, a sardinha, a ervilha, a folha de louro, o sal e a pimenta.

Misture tudo e deixe dar uma leve secada.

Em seguida, acrescente o ovo, a azeitona e o cheiro verde, e misture.

Acrescente a farinha de mandioca e, aos poucos, a farinha de milho (não deixe a massa muito seca porque, conforme ela esfria, vai secando mais).

Unte uma forma com furo central com azeite e, se quiser, decore com tomate, sardinha e ovo cozido. Coloque a massa ainda quente na forma e aperte bastante com uma colher.

Vire em um prato grande e divirta-se!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16030-cuscuz-terra-nostra.html>