

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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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