

CUSCUZ DA THAÍS

INGREDIENTES

1/4 xícara de óleo

8 tomates grandes, maduros e firmes, sem pele e sem semente picados

1 vidro de palmito de pupunha em rodelas (separar alguns)

4 ovos cozidos e cortados em cubinhos (separar um deles inteiro cozido)

1 latas de filé de sardinha sem óleo

2 lata de filé de sardinha com óleo esmagadas

2 cubos de caldo de costela

4 xícaras de farinha de milho refinada

2 colheres de sopa de farinha de mandioca

4 xícara de água fervente

3 colheres de sopa de salsinha picada

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Em fogo médio aqueça o óleo, junte os tomates, o palmito, os ovos, a sardinha com óleo, a salsinha e o caldo de costela.

Deixe dourar um pouco até os tomates desfazerem.

Depois de dourado jogue a água e deixe ferver.

Aos poucos ir colocando as farinhas mexendo bem para não empelotar até desgrudar do fundo da panela.

A massa está pronta e cozida quando fica com a consistência de massinha de modelar e reserve.

Unte uma forma com azeite de oliva e decore com os palmitos, sardinhas, um pouco de salsinha e os ovos em rodelas e despejar a massa sob eles ainda quente.

Aperte bem a massa contra a forma para que não fique bolhas e não corra o risco de quebrar quando desenformar.

Espere 15 minutos, desenforme e leve para gelar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17285-cuscuz-da-thais.html>