

SUSHI DE CUSCUZ

INGREDIENTES

1/2 xícara (chá) de azeite
1 cebola picada
1 lata ou caixa de molho de tomate
2 latas de água
1 lata de ervilha
1 lata de milho verde
1 pimentão
2 latas de sardinha ou atum
Cheiro verde a gosto
Sal e temperos a gosto
1 tablete de tempero em pó do seu sabor preferido
3 xícaras de farinha de milho grossa
3 ovos cozidos
Tomate para decorar

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola e o alho no azeite.

Coloque o tomate picado, acrescente o pimentão e o palmito.

Em seguida, coloque 1/2 litro de água fervente.

Corte 1 ovo cozido em pedaços pequenos, e reserve o outro em rodela para enfeitar o prato.

Faça o mesmo com a sardinha, deixando metade em filés finos para decorar.

Deixe algumas azeitonas inteiras e alguns palmitos cortados em rodela para o enfeite do prato também.

Acrescente os demais ingredientes

Por último, adicione a farinha de milho, prove e mexa até obter uma massa firme e desgrudando da panela.

Unte uma forma grande com azeite e coloque no fundo os ingredientes para enfeite, como os ovos (cortados em rodela), as sardinhas (em filés finos), as azeitonas inteiras e o palmito em rodela, de modo que quando desenformar, fique com um bom visual.

Após enfeitar a forma, coloque a massa preparada e aperte suavemente com um garfo, para não deixar espaços vazios.

Espere esfriar, desenforme e sirva.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18605-sushi-de-cuscuz.html>