

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 rodelas 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 rodelas 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 rodelas), as sardinhas (em filés finos), as azeitonas inteiras e o palmito em rodelas, 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>