CUSCUZ COM CABEÇA DE SALMÃO

INGREDIENTES

1 cabeça de salmão fresco

400 g de farinha de milho grossa ou média

Cheiro verde picado a gosto

Sal a gosto

2 limões

300 ml de azeite ou óleo normal

1 pimentão picado

1 cebola picada

5 dentes de alho amassados ou picados

2 tomates picados

Tomates cereja ou comum em rodelas

6 ovos

200 g de molho de tomate

1 cubo de caldo de peixe

MODO DE PREPARO

Cortar em partes a cabeça

Panela de pressão 30 á 40 min. Cabeça de Salmão c/ sal, água suficiente 2 a 3 litros e limões espremidos.

Depois de cozido, reserve

Panela comum tamanho média acrescente temperos:

Azeite ou óleo aquecido

Cebola, alho, tomates picados

Despejar a Cabeça do Salmão c/ Liquido já reservado na pressão e se precisar acrescente mais água

Acrescentar: Caldo de peixe, pimentão picado, cheiro verde e talvez mais sal: experimente

Colocar a farinha milho aos poucos e mexendo

Vai ficar no ponto quando começar a grudar no fundo

Untar c/ margarina em forma redonda que abre dos lados ou comum que forma o furo no meio

Dos lados da forma colocar uma parte dos ovos e tomate em rodelas

Se for forma de furo no meio, colocar o restante também abaixo

Despejar a cuscuz já pronto

Esperar esfriar p/ desenformar

Forma de furo no meio quando virar a decoração vai aparecer

Forma redonda, não precisa virar, por cima e dos lados decora c/ cheiro verde, tomates em rodelas ou tomate cereja, ovos em rodelas

Desenformar quando frio

Servir e saborear

Se sobrar pro dia seguinte: Hum, Hum, Hum, Humm...

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18781-cuscuz-com-cabeca-de-salmao.html