

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 rodela
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/ Líquido 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 rodela
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 rodela ou tomate cereja, ovos em rodela

Desenformar quando frio

Servir e saborear

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18781-cuscuz-com-cabeca-de-salmaa.html>