

CUSCUZ DE FRANGO PERFEITO

INGREDIENTES

1 cebola picadinha
2 dentes de alho amassados
1 tomate picadinho sem sementes
óleo
1 colher (sopa) de colorau
1 lata de milho
1 lata de ervilha
azeitonas a gosto
1 peito de frango grande desfiado
cheiro-verde a gosto
sal a gosto
agua
farinha de milho amarela
3 ovos cozidos para decoração

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango, desfie e reserve.

Em seguida coloque o tomate picado sem sementes.

Em uma panela com óleo, coloque uma colher (sopa) de colorau, o alho e a cebola picada e refogue.

Coloque agora o frango desfiado e deixe fritar um pouco.

Em seguida acrescente o milho, a ervilha e as azeitonas e mexa bem.

Coloque sal a gosto e demais temperos se preferir.

Cubra esse refogado com água suficiente até que fique 1 dedo acima do refogado.

E por último vá colocando aos poucos a farinha de milho e mexendo bem até que de ponto de polenta mole, reserve.

Em uma forma de pudim grande molhada com água, coloque os ovos cortado em rodela ao redor da forma para decorar.

Coloque seu cuscuz dentro da forma decorada e molhada, pressionando para que fique firme ao desenformar.

Leve à geladeira em seguida e aguarde cerca de 1 hora e desenforme.

Seu cuscuz está pronto!

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19177-cuscuz-de-frango-perfeito.html>