

CUSCUS DA KIKA

INGREDIENTES

- 2 cebolas picadas
- 2 dentes de alho
- 3 tomates picados com semente
- 1 cenoura ralada
- 1/3 pimentão vermelho picado em cubos pequenos
- 1/3 pimentão amarelo picado em cubos pequenos
- 1 lata de milho sem água
- 12 azeitonas picadas
- 1/2 xícara de cheiro-verde
- 1 pitada de açúcar
- 250 g de molho de tomate pronto
- 3 latas de sardinha em lata (pode substituir por 2 peitos de frango pequenos)
- 1/2 de um pacote grande de farinha de milho flocada
- orégano, sal e pimenta a gosto
- 4 ovos cozidos para decorar (opcional)

MODO DE PREPARO

Refogue o alho e a cebola.

Acrescente o tomate picado.

Mexa o refogado por uns 15 minutos até que o tomate desmanche um pouco, formando um molho.

Acrescente a pitada de açúcar, acerte o sabor colocando o sal e a pimenta.

Coloque a cenoura ralada, os pimentões, azeitonas picadas, milho, cheiro verde, orégano e sardinhas.

Coloque o molho de tomate pronto e misture.

Experimente o molho, que deve estar grosso devido a todos os ingredientes (esse é o momento para acertar o sal e a pimenta de acordo com o seu gosto).

Acrescente a farinha de milho aos poucos misturando e deixando que o molho seja totalmente absorvido, formando uma espécie de pirão bem grosso.

Coloque em uma forma com furo central e em seguida leve para a geladeira por 2 horas.

Caso queira usar os ovos na decoração, corte-os em rodela e reserve.

Unte levemente a forma, coloque os ovos fatiados nas paredes e complete toda a forma com a massa preparada.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19493-cuscus-da-kika.html>