

CUSCUZ DE FRANGO DELÍCIA

INGREDIENTES

1 peito de frango
1/2 cebola picada
1/2 pimentão picado
salsinha
sal a gosto
2 ovos cozidos
1 tomate fatiado
100 g de azeitona verde picada
1 tablete de caldo de galinha
1 tablete de caldo de legumes
1 lata de seleta de legumes
1 lata de milho
1 pacote de molho de tomates pronto
500 g de farinha de milho
2 xícaras de água
1/2 xícara de óleo

MODO DE PREPARO

Cozinhe o frango com o caldo de galinha e desfie.

Aqueça o óleo e refogue a cebola, o pimentão, a salsinha, a seleta de legumes, o milho e a azeitona. Acrescente o caldo de legumes e o sal.

Junte a farinha de milho, o molho de tomate e a água, mexa em fogo baixo até engrossar.

Unte uma forma redonda média com margarina.

Embaixo coloque os ovos fatiados e nas laterais o tomate fatiado.

Coloque o cuscuz ainda quente e aperte bem contra o fundo.

Desenforme ainda morno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20532-cuscuz-de-frango-delicia.html>