CUSCUZ PAULISTA DE ALHO PORÓ

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) alho-poró fatiado

2 xícaras (chá) de molho de tomate

2 dentes de alho picado

2 cebolas picada

2 ovos cozidos fatiados

1 vidro de palmito fatiado (500 g)

1 pacote de farofa Yoki tradicional (500 g)

10 tomates cereja para decorar

6 azeitonas pretas para decorar

açafrão a gosto

sal a gosto

azeite

pimenta-do-reino a gosto

salsinha picada a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque azeite em uma panela e junte o alho picado e a cebola picada

Coloque o molho de tomate e o palmito e deixe cozinhar por cinco minutos

Tempere com sal, pimenta e açafrão

Junte a farofa Yoki e a salsinha, misture com uma uma colher até começar a dourar e desgrudar da panela

Coloque a mistura na forma

Espere esfriar e desenforme seu cuscuz

Receita enviada por

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2773-cuscuz-paulista-de-alho-poro.html