CUSCUZ À MODA

INGREDIENTES

1 peito de frango cozido e desfiado (reserve a água do cozimento e acrescente mais água até completar 6 xícaras)

1 cebola

5 dentes de alho

1/2 abobrinha ralada

1/2 chuchu ralado

1 cenoura ralada

1 pimentão cortado pequeno

1 tomate

1/2 colher (sopa) de páprica defumada

1 colher (sopa) de colorau

6 xícaras de água

1/2 colher (sopa) de sal

50 g de azeitonas verdes

1/2 xícara de azeite

1 maço de cheiro verde

1 colher (sobremesa) orégano

3 xícaras de farofa pronta de milho

1 xícara de farofa pronta de mandioca

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque as duas colheres de óleo a cebola e o alho, deixe fritar um pouco, acrescente o frango desfiado e deixe fritar bem até ficar douradinho

Misture e deixe levantar fervura, assim que der uma leve murchada nos legumes (não pode cozinhar muito) adicione as farinhas e o cheiro

Molhe com água uma forma de furo no meio (essas de pudim), escorra o excesso de água, não pode enxugar, coloque a massa aos poucos apertando um pouco com uma colher (pode fazer porções individuais em forminhas ou copinho de café)

Enfeite com rodelas de ovo, azeitonas, ramos de manjericão ou a gosto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2969-cuscuz-a-moda.html