

CUSCUZ DO WALDIR FARIA

INGREDIENTES

1 kg de farinha de milho amarela

2 latas de sardinha

1 cebola cortada

2 litros de água

salsa e cebolinha a gosto

1/2 copo de azeite

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande coloque a cebola para dourar com azeite.

Quando dourar, coloque a água, as latas de sardinha e sal a gosto, deixe ferver por 2 minutos.

Coloque a farinha aos poucos e mexendo ao mesmo tempo.

Deixe cozinhar a farinha, sempre mexendo, de preferência com uma colher de pau.

Acrescente a salsa e a cebolinha, mexendo até engrossar.

Nunca pare de mexer, quando engrossar coloque em uma forma e deixe esfriar.

Cozinhe tudo em fogo baixo, quando pegar forma já está pronto.

Cozinhe 3 ovos, corte em rodela e coloque por cima do cuscuz.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29819-cuscuz-do-waldir-faria.html>