

CUSCUZ PAULISTA RICO

INGREDIENTES

PARA DECORAR:

Para decorar:ovo cozido fatiado

palmito

mini tomates

ervilha

camarão branqueado

MODO DE PREPARO

Comece com o refogado de cebola (até ficar transparente), alho e pimenta. Deixe refogar até pegar cor. Junte a sardinha e mexa. Depois acrescente o tomate pelado batido no liquidificador e o caldo de camarão (se não tiver use água).

Aos poucos acrescente as farinhas, sem parar de mexer. De preferência com um fuet. Junte o milho verde e deixe cozinhar uns 3 minutos.Acrescente as ervilhas, o palmito, a salsinha e a pimenta de cheiro. Mexa bem, acerte o sal e desligue o fogo e reserve.

Cozinhe os ovos no ponto (9 minutos) e corte em rodelas. Fatie também os tomates ao meio e o palmito.

Branqueie os camarões. Unte a forma com azeite e decore a gosto. Coloque parte do cuscuz e use as sobras da decoração como recheio. Complete com o restante da massa e leve à geladeira.

Desenforme em uma travessa bonita e sirva com salada de folhas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31750-cuscuz-paulista-rico.html>