

# CUSCUZ DA ROSE

## INGREDIENTES

1 kg de peito de frango (ou filézinho)  
1 lata de milho verde  
1 lata de ervilha  
1 vidro de palmito (opcional)  
4 ovos cozidos e picados cubos  
1 kg de tomate bem maduros( para o molho)  
1/2 kg farinha de milho mais ou menos  
2 cubos de caldo de galinha  
cheiro verde picado  
1 cebola grande  
1 vidro pequeno de azeitona picadas  
sal e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Primeiro coloque 1 litro e 1/2 de água na panela de pressão e deixe esquentar.

Coloque os cubos de caldo de galinha e mexa para dissolver.

Coloque o frango, a água tem que ficar uns 3 dedos acima do frango.Experimente o caldo, se faltar sal complete ao seu gosto.Tampe a panela deixe cozinhar.

Depois de cozido deixe esfriar e desfie.

Guarde a água em que cozinhou o frango.

Coloque no liquidificador os tomates cortados em 4, 1/2 cebola e 1/2 litro de água, bata até desmanchar todo tomate.

Em uma outra panela grande coloque um pouco de óleo (ou azeite como preferir),1/2 cebola picada e deixe dourar, acrescente o tomate batido.

Vá mexendo até levantar fervura, logo em seguida acrescente toda a água em que cozinhou o frango, deixe ferver.

Quando estiver fervendo acrescente o resto dos ingredientes, o frango desfiado, milho, ervilha, azeitonas picadas, palmito( opcional ) e os ovos picados, mexa bem.

Deixe ferver por uns 10 a 15 minutos. Conserte o sal e pimenta a gosto.

Diminua o fogo médio e coloque cheiro verde, deixe ferver uns 5 minutos.

Tem que ficar bem cremoso e com bom caldo.Em seguida vá colocando a farinha de milho aos poucos e mexendo. Não coloque muito, por que depois de frio ele pode ficar muito duro.

Desligue o fogo e com uma concha vá colocando em forma de pudim (ou em travessa como desejar).

Untar a forma com margarina, para melhor desenformar.

Depois de frio, desenforme

Se sobrar conservar na geladeira. Rendimento duas formas de pudim.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32110-cuscuz-da-rose.html>