

CUSCUZ À CAIÇARA

INGREDIENTES

- 2 xícaras de farinha de milho
- 1 xícaras farinha de mandioca
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 cebola média
- 2 dentes de alho fatiados
- 2 pimentas bode (ou outra) amassadas
- 2 colheres de sopa de cheiro verde picado
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 1 tomate sem semente picado
- 6 sardinhas em lata com o óleo levemente desfiada
- 1 lata de ervilha com a água
- 1 lata de milho verde com a água
- 4 palmitos picados
- 1 colher de sopa de azeitona preta picada
- 1 xícara de água fervente
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Aqueça o azeite e refogue o alho, a cebola, o tomate e a pimenta bode. Apague o fogo e junte as farinhas, o cheiro verde, a pimenta-do-reino, a ervilha, o milho, o palmito, a azeitona, o sal, a sardinha e escale com a xícara de água fervente.

Mexa até ficar homogêneo.

Coloque em forma de pudim com furo no meio untada com azeite e coloque numa panela grande com tampa com um dedo de água para cozinhar em banho-maria por 20 minutos.

Espere 15 minutos para esfriar e desenforme.

Sirva morno como acompanhamento ou frio com café como lanche da tarde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32412-cuscuz-a-caicara.html>