

CUSCUZ À CAIÇARA

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de milho

1 xícara 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 escalde 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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