

CUSCUZ À PAULISTA DA VANESSA

INGREDIENTES

PARA ENFEITAR:

Para enfeitar: rodelas de tomate

ovo cozido

milho verde e ervilha

MODO DE PREPARO

Tempere os camarões com azeite e pimenta e deixe descansar por 10 minutos.

Em uma frigideira grelhe os camarões no azeite e reserve.

Refogue a cebola no azeite e, quando ficar transparente, acrescente os dentes de alho, o pimentão, o milho e a ervilha, mexa bem.

Acrescente a sardinha, apenas partida ao meio, com o molho que vem na lata. refogue por 2 minutos.

Bata no liquidificador a água fervente, a cenoura e o tomate junto do molho de tomate e adicione à mistura da panela.

Coloque os camarões, reservando uns 4 para enfeitar, e deixe cozinhar por 5 minutos após levantar fervura.

Coloque a farinha de mandioca mexendo sempre. depois a farinha de milho, aos poucos, sempre misturando e, quando, soltar da panela, pare de colocar. desligue o fogo e reserve. não deve ficar duro e sim cremoso.

Unte uma forma redonda com furo no meio com azeite e disponha as rodelas de tomate no fundo, o ovo cozido em rodelas, os camarões reservados e salpique o milho e a ervilha. Despeje a massa e deixe descansar por 10 minutos.

Desenforme e salpique cheiro-verde picado.

Sirva com arroz de camarão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32544-cuscuz-a-paulista-da-vanessa.html>