

CUSCUZ PAULISTA DE SARDINHA

INGREDIENTES

2 e 1/2 xícaras de farinha de milho

1/2 xícara de farinha de mandioca

2 xícaras de água

1 xícara de molho de tomate

1/2 xícara de milho verde

1/2 xícara de ervilha

Azeitonas picadinhas

2 latas de sardinha em óleo

1/2 cebola picadinha

1 tomate picadinho

2 colheres (sopa) de óleo

1 ovo cozido

Cheiro verde, alho, sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola no óleo, doure o alho. Junte o tomate, milho verde, ervilha, azeitonas, sardinha e refogue.

Junte a água e o molho de tomate e deixe ferver. Acerte os temperos a gosto.

Junte as farinhas mexendo bem por uns 5 minutos.

Unte uma forma com óleo, coloque uns pedaços de sardinha, espalhe um pouco de milho e ervilha e o ovo cozido em fatias.

Despeje o cuscuz na forma e acerte a massa com uma colher umedecida em água.

Espere uns 5 minutos e desenforme.

Pode usar frango desfiado, palmito ou camarão ao invés das sardinhas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33802-cuscuz-paulista-de-sardinha.html>