

CUSCUZ DO WAGNÃO

INGREDIENTES

100 ml azeite extra virgem
1 cebola picada
1 pimentão amarelo pequeno picado
1 lata molho tomate
1 lata ervilha
1 lata milho (opcional)
1 lata sardinha ou atum
1 lata água
2 tomates para decorar
3 ovos cozidos
1 para decorar
1 colher farinha mandioca
250 g farinha milho flocos
50 g azeitona
250 g palmito (opcional)
cheiro verde
alho
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue no azeite na seguinte ordem alho, cebola, pimentão, palmito, azeitona, sardinha ou o atum, milho, tomate picado, cheiro verde, ovos picados e, por último, as ervilhas.

Acrescente o molho de tomate e a água, deixe ferver por 2 minutos.

Coloque a farinha de mandioca e misture muito bem.

Em seguida acrescente a farinha de milho.

Se tiver a forma de cuscuz com banho-maria, coloque a massa imediatamente e cozinhe por 15 minutos, se não tiver cozinhe por mais alguns minutos e coloque numa forma de sua preferência e repouso.

Lembrar sempre que a decoração é preciso ser feita sempre antes de colocar a massa na forma.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34002-cuscuz-do-wagnao.html>