

# 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>