

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.