

CUSCUZ PAULISTA DE FRANGO MACIO

INGREDIENTES

- 1 kg de peito de frango em cubos
- 2 cenouras cozidas em cubos
- 1 lata de molho de tomate
- 5 dentes de alho picados
- 2 cebolas fatiadas
- 2 tomates fatiados em cubos
- cheiro verde e salsa a gosto
- 4 ovos cozidos e fatiados em rodela
- 1 porção de 180 g de azeitona verde descaroçadas e fatiadas
- 1 vidro de palmito cortado em rodela
- 2 colheres de sopa de sal
- 2 colheres de sopa de molho de pimenta vermelha
- 1 lata de milho
- 1 lata de ervilha
- 4 xícaras de farinha de milho amarela
- 1 xícara de farinha de mandioca
- 1 colher de sopa de colorau
- 1 cubo de caldo de galinha
- 2 xícaras de chá de água
- 1/2 xícara de chá de azeite

MODO DE PREPARO

Coloque a farinha de milho junto com a farinha de mandioca, a água e o sal em um recipiente, misture bem e deixe descansar por 20 minutos.

Cozinhe o frango em cubos com o colorau e o caldo de galinha.

Despeje todos os ingredientes no recipiente junto com as farinhas e mexa até conseguir uma mistura homogênea.

Coloque esta mistura na cuscuzeira sem pressionar.

Coloque água até a metade do recipiente da cuscuzeira e leve ao fogo por 30 minutos ou até ficar bem cozido.

Deixe esfriar um pouco e desenforme com cuidado.

Bom Apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34843-cuscuz-paulista-de-frango-macio.html>