

CUSCUZ PAULISTA VEGETARIANO

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de milho flocada
500 ml de fundo de legumes
200 ml de molho de tomate
1 cebola pequena picada
1 talo de salsão picado
1/2 brócolis ninja picado
1 cenoura pequena em cubinhos
2 dentes de alho picados
1 colher de sopa de pimentão vermelho em cubinhos
1 colher de sopa de pimentão amarelo em cubinhos
3 colheres de alcaparras
6 azeitonas verdes picadas
1/2 talo de alho poró picado
2 pimentas dedo de moça picadas sem sementes
2 colheres de sopa de vagem picada
2 ovos cozidos
2 colheres de sopa de azeite
sal

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola, o salsão, a cenoura e o alho no azeite.
Depois a vagem e o brócolis.
Junte os pimentões, a pimenta, as azeitonas, alcaparras e o alho poró.
Misture o fundo de legumes, o sal e o molho de tomate, deixe ferver.
Coloque a farinha e cozinhe, mexendo sempre.
Unte uma forma de bolo com furo.
Coloque os ovos em rodelas em baixo e o cuscuz por cima.
Leve à geladeira até esfriar e desenforme.