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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37261-cuscuz-paulista-vegetariano.html