

CUSCUZ À PAULISTA DE LINGUIÇA CALABRESA

INGREDIENTES

1/2 xícara de chá de azeite
1 caldo knorr sabor bacon
1 linguiça tipo calabresa cozida e defumada picada
1 cebola branca picada
1/2 pimentão verde picado
1/2 tomate vermelho picado
1/2 lata/caixa de molho ou extrato de tomate
coentro ou cheiro-verde a gosto
1 lata de milho e ervilha
2 latas ou caixa de medida com água
sal e temperos a gosto
3 xícaras de farinha de milho flocada
1/2 pimentão verde em tiras
1/2 tomate vermelho em rodela
3 ovos cozidos em rodela
1 linguiça tipo calabresa cozida e defumada cortada

MODO DE PREPARO

Refogue no azeite 1 caldo knorr do sabor bacon.

Assim que desmanchar o knorr de bacon, coloque 1 linguiça tipo calabresa cozida e defumada picada.

Assim que fritar levemente a linguiça acrescente também 1 cebola branca picada.

Logo em seguida adicione 1/2 pimentão verde picado e 1/2 tomate vermelho picado.

Coloque 1/2 lata/caixa de molho ou extrato de tomate, coentro ou cheiro-verde á gosto e adicione também 1 lata de milho e ervilha.

Adicione as 2 latas ou caixa de medida com água, acrescente sal a gosto, deixe ferver.

Coloque as 3 xícaras de farinha de milho flocada gradativamente e sempre mexendo cozinhando a massa como um pirão.

Unte a forma com azeite para facilitar no momento de desenformar.

Arrume 1/2 pimentão verde em tiras, 1/2 tomate vermelho em rodela, 3 ovos cozidos em rodela, 1 linguiça tipo calabresa cozida e defumada cortada no fundo e nas laterais da forma para decorar.

Coloque a massa na forma, arrume com uma colher e azeite para facilitar o deslize da colher para preencher a

forma, desenforme e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39601-cuscuz-a-paulista-de-linguica-calabresa.html>