

CUSCUZ DE SARDINHA

INGREDIENTES

1 xícara(chá) de azeite
1 cebola ralada
2 xícaras(chá) de molho de tomate
3 tabletes de caldo de galinha
1 litro de água fervente
1 lata de sardinha
1/2 vidro de palmito escorrido
1 lata de ervilha escorrida
1/2 xícara(chá) de azeitonas picadas
salsa picada a gosto
2 tomates picados
400 g de farinha de milho torrada
3 colheres (sopa) de farinha de mandioca

MODO DE PREPARO

Aqueça primeiramente o azeite e refogue a cebola. Em seguida, adicione o molho de tomate, os tabletes de caldo de galinha esfarelados, a água e deixe ferver por 20 minutos.

Enquanto isso, se desejar, decore o fundo de uma forma redonda, com fatias de sardinha, de palmito, ervilhas e azeitonas.

Adicione água fervente a salsa, o tomate, a sardinha restante desfiada, o palmito restante picado, a ervilha e as azeitonas restantes. Junte aos poucos as duas farinhas, mexendo vigorosamente com uma colher de pau até obter um amago. Coloque na forma previamente decorada, aperte bem, desenforme e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40889-cuscuz-de-sardinha.html>