

# 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 angu. Coloque na forma previamente decorada, aperte bem, desenforme e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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