

CUSCUZ A FAVORITA

INGREDIENTES

1/2 xícara de azeite
2 latas de molho de tomate
2 latas de sardinha
1 folha de louro
6 dentes de alho picados
3 cebolas picadas
2 ovos cozidos picados
1 xícara de azeitona picada
1 lata de ervilhas
2 xícaras de salsinha picada
2 xícaras de farinha de milho
2 cubos de caldo de galinha Knorr
1/2 xícara de chá de água
1/2 xícara de chá de farinha de mandioca

MODO DE PREPARO

Coloque o azeite em uma panela acrescente o alho, a cebola, os cubos de caldo de galinha. Refogue por uns 3 minutos.

Acrescente a água e as duas latas de molho e ferva por 5 minutos. Junte as sardinhas, ervilhas, o louro, sal e pimenta do reino (a gosto) e ferva por mais 5 minutos. Acrescente as azeitonas, os ovos e a salsinha. Baixe o fogo. Em uma travessa, misture as duas farinhas e junte aos poucos, mexendo sempre até desgrudar da panela. Pincelar uma forma com óleo ou margarina. Decorar a forma com sardinha, ovos ou tomate. Colocar o cuscuz. Desenformar morno. Ou colocar em forma retangular e cortar em quadrados. Pode-se acrescentar palmito ou camarão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44379-cuscuz-a-favorita.html>