

CUSCUS PAULISTA DE FRANGO

INGREDIENTES

500 g de peito de frango (cozido e desfiado)
2 cenouras cozida em cubinhos
1 litro de polpa de tomate pronto
1 cubo de caldo knor sabor frango
1 folha de louro
5 dentes de alho picado
1 cebola média picada
cheiro verde a gosto
ervilha ou milho enlatado
3 ovos cozidos e cortados em rodela
azeitonas descaroçado e fatiado preta ou verde a gosto
1 vidro de palmito
sal a gosto
pimenta tabasco a gosto
1 xícara de chá de farinha de milho
1 xícara de chá de farinha de mandioca (crua)
1/2 xícara de azeite

MODO DE PREPARO

Cozinhe o frango com uma pitada de sal , folha de louro, caldo knor, desfie e reserve.

Refogue o alho, a cebola com azeite e adicione o frango desfiado e o molho de tomate.

Junte a cenoura, as ervilhas ou o milho verde, as azeitonas, o palmito picado e misturar bem.

Acrescente as farinhas de milho, de mandioca, o cheiro verde, pimenta.

Em uma forma com furo ou travessa funda, coloque primeiramente os ovos fatiados, as azeitonas e palmitos de forma que decore, depois o recheio da da panela e aperte bem.

Desenforme e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45167-cuscus-paulista-de-frango.html>