

## 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 knnor 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 rodelas

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 knnor, desfie e reserve.

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

Junta 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>