

CUSCUZ PAULIBAIANO

INGREDIENTES

300 ml de água fervida

1 xícara de farinha de mandioca

1 xícara de farinha de milho flocada e pré-cozida

1 xícara de cheiro verde (picado)

1 colher (café) de azeite de dendê

2 colheres (sopa) óleo ou azeite de oliva

1 lata de ervilha com milho

2 tomates picados (sem semente)

1 pimentão grande picado (verde)

3 ovos cozidos

1 sachê de molho ou extrato de tomate

1 cebola grande picada

2 dentes de alho picado

1 lata de sardinha

1 tablete de caldo de carne

2 pitadas de tempero baiano e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Unte uma forma levemente com margarina e faça uma decoração com rodelas do ovo, pimentão, tomate, algumas azeitonas, milho com a ervilha e cheiro verde.

Deixe separado

Em uma panela coloque a água para ferver.

Em outra panela refogue com o óleo ou azeite de oliva a cebola picada, os tomates picados, pimentão picado, tablete de caldo de carne, 2 pitadas de tempero baiano e sal a gosto, molho ou extrato de tomate, a ervilha com milho, as azeitonas, o cheiro verde, os ovos cozidos, acrescente o azeite de dendê e por último a sardinha com os dentes de alho picados. Desligue o fogo.

Acrescente a água quente nestes ingredientes refogados e aos poucos as farinhas, mexer até a massa desgrudar da panela igual o ponto de brigadeiro.

Transpasse esta massa pronta para a forma e deixe esfriar bem.

Desenforme e sirva à vontade.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45816-cuscuz-paulibaiano.html>