

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 rodela 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>