

CUSCUZ DE ATUM FÁCIL

INGREDIENTES

2 colheres de sopa de margarina
1 cebola grande ralada
1 cenoura grande ralada
2 dentes de alho amassados
1 lata de molho pronto
1 lata de ervilha
1 lata de milho
1 garrafinha de leite de coco
2 latas de atum
1/2 xícara de salsa picada
2 tabletinhos de caldo de carne
Molho de pimenta e sal a gosto
1/2 pacote de farinha de milho
2 ovos cozidos
1 tomate grande em rodela
100 g de azeitonas sem caroço
1/2 cebola em rodela

MODO DE PREPARO

Frite a cebola e o alho na margarina.

Junte a cenoura, ervilha, milho, azeitonas, caldo de carne, refogue.

Coloque o molho de tomate, o leite de coco, atum com o óleo, quando levantar fervura coloque o sal, a farinha de milho, mexa até cozinhar.

Unte uma forma com buraco no meio, enfeite o fundo com rodela de tomate, rodela de cebola, ovos cozidos, azeitonas, coloque a massa do cuscuz e aperte bem com uma colher, espere esfriar e desenforme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48720-cuscuz-de-atum-facil.html>