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 rodelas

100 g de azeitonas sem caroço

1/2 cebola em rodelas

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 rodelas de tomate, rodelas de cebola, ovos cozidos, azeitonas, coloque a massa do cuscuz e aperte bem com uma colher, espere esfriar e desenforme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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