

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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