

# CUSCUZ DA SAMY

## INGREDIENTES

O recheio de frango ou atum com camarão

1 peito de frango cozido e desfiado

1 sachê de molho de tomate

Palmito picado

Azeitonas, cheiro verde, uma lata de milho escorrido

1/2 xícara de óleo, cebola picada, orégano

1 caldo sabor galinha e alho picado

Farinha grossa amarela de milho para cuscuz

4 xícaras de água

## MODO DE PREPARO

Refogue a cebola e o alho no óleo.

Coloque o frango e o caldo de galinha.

Acrescente o orégano, o molho de tomate e a água.

Deixe ferver, abaixe o fogo por dez minutos.

Coloque o palmito, azeitonas e o milho.

Salgue a seu gosto e deixe ferver mais dez minutos.

Acrescente o cheiro verde e coloque a farinha aos poucos, mexendo bem, deixe bem molhado, coloque na forma redonda sem untar e deixe esfriar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48737-cuscuz-da-samy.html>