CUSCUZ DE ARROZ

INGREDIENTES

1 ovo cozido

1 tomate cortado em fatias

2 sardinhas em óleo comestível

azeitonas verde, sem caroço

1/2 xícara (chá) de azeite

1 cebola grande ralada

2 dentes de alho amassados

8 tomates maduros, sem pele e sem sementes, picados

1 xícara (chá) de molho de tomate temperado

1 lata de ervilha

4 colheres (sopa) de azeitona verde picada

1 vidro de palmito (300gr)

2 latas de filé de sardinha em óleo comestível (270g)

1 lata de atum

4 colheres (sopa) de cheiro verde picado

sal e molho de pimenta a gosto

2 xícaras (chá) de arroz

4 xícaras (chá) de água fervente

MODO DE PREPARO

Enfeite o fundo e a lateral de umaforma de 24 cm de diâmetro com as fatias de ovo

cozido, tomate, azeitonas e as sardinhas. Reserve.

Em uma panela grande, aqueça o azeite e doure aí a cebola e o alho. Junte os tomates

e o molho de tomate temperado. Cozinhe em fogo brando, com a panela tampada até o tomate desmanchar.

Acrescente a ervilha, a azeitona, o palmito cortado em rodelas, as sardinhas e seu óleo. Cozinhe em fogo brando por cerca de 10 minutos.

Junte o cheiro verde. Tempere como sal e o molho de pimenta a gosto.

Acrescente o Arroz e a água fervente. Cozinhe em fogo brando, com a panela tampada

até o arroz estar cozido. Se necessário acrescente mais água fervente.

Coloque a preparação aos poucos na forma reservada, deixe secar por alguns minutos,

desenforme e sirva a seguir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48792-cuscuz-de-arroz.html