

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 uma forma 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 rodela, 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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