

CUSCUZ À PAULISTA

INGREDIENTES

500 g de farinha de milho

500 g de farinha de mandioca

1 maço de cheiro verde

3 tomates grandes

3 cebolas grandes

3 dentes de alho

1 lata de milho

1 lata de ervilha

1 lata de palmito

1 lata de molho pronto

1 vidro pequeno de azeite de dendê

6 ovos cozidos

1 peito de frango grande

óleo e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o frango e os ovos e depois desfie bem o frango.

Em uma panela grande frite o alho, a cebola e o frango até dourar bem.

Após dourar coloque cada ingrediente aos poucos, menos o cheiro verde e os ovos.

Quando estiverem todos na panela adicione água até cobrir por completo todos ingredientes.

Em seguida coloque os ovos, inteiros ou em fatias, e o cheiro verde picado.

Quando a água comezar a ferver adicione as farinhas de milho e mandioca aos poucos, mexendo com uma colher de pau até pegar consistência.

O ponto certo acontece quando quase não conseguir mais mexer e começar a grudar na colher. Desligue o fogo e despeje o cuscuz ainda mole e uma forma ou travessa.

Aguarde esfriar e depois é só servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrápidas.com.br/receita/49765-cuscuz-a-paulista.html>