

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 começar 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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