

CUSCUZ BRASILEIRO

INGREDIENTES

1/2 xícara de azeite
2 cebolas picadas
1 lata de molo de tomate
2 latas de água
1 seleta de ervilha e milo
1 pimentão
1 lata grande de sardinha
3 xícaras de farinha de milho grossa amarela
3 ovos cozidos
3 tomates
azeitona
cheiro verde

MODO DE PREPARO

Em uma panela aqueça o azeite e refogue a cebola, o tomate, o pimentão, a seleta, o cheiro verde, a sardinha e os demais temperos de seu gosto.

Coloque a água e logo depois de ferver coloque a farinha aos poucos e deixe cozinhar até desgrudar da panela.

Em uma forma com um furo no meio (forma de pudim), unte com azeite decore com ovos cozidos e tomates.

Deixe esfriar e desenforme, é só servir.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49782-cuscuz-brasileiro.html>