CUSCUZ DE FRANGO DA HTINHA

INGREDIENTES

1 peito de frango cozido e desfiado

1 cebola média picada

1 tomate sem sementes picadinho

1 tomate sem sementes em rodelas para decorar

pimentão verde e vermelho em rodelas para decorar

2 dentes de alho picadinho

azeitona sem caroço picadas e umas inteiras para decorar

1 lata de seleta (ervilha e milho)

3 ovos cozidos (use algumas rodelas para decorar)

500 g farinha de milho biju amarela

1/2 lata de palmito

1 lata de molho de tomate

1 tablete de caldo de galinha

1 tablete de caldo de legumes

1 sache de tempero para frango

1 sache de tempero para legumes

1 colher de sobremesa de açucar

2 colheres de azeite e azeite para untar a forma

1 litro de agua

sal, pimenta do reino, pimenta calabresa e cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe e desfie o frango

Em uma panela refogue no azeite o alho e a cebola

Acrescente a azeitona, a seleta, o ovo, o tomate, o palmito e os saches e deixe refogar um pouco

Coloque o frango desfiado o molho de tomate e o açucar, misture bem.

Morne a agua e dissolva o caldo de galinha e de legumes e misture aos ingredientes da panela

junte todos os temperos a gosto e prove o sal.

Mexa bem e deixe ferver, apague o fogo e acrescente aos pouco a farinha biju mexendo rapidamente ate desgrudar da panela (quando ela ficar em ponto para moldar na forma esta bom).

Talvez não seja necessário todo o pacote da farinha.

Em uma forma redonda com furo no centro untada com azeite acomode ao seu gosto a decoração (ovo cozido, azeitona, tomate e os pimentões).

Aos poucos acrescente a amassa sempre apertando bem com uma colher até encher a forma, depois da forma cheia aperte bem a massa.

Deixe esfriar e leve a geladeira por uns 15 minutos e desenforme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49988-cuscuz-de-frango-da-htinha.html