CUSCUZ DA MAMÃE

INGREDIENTES

1 cebola média

1 tomate inteiro picadinho

1 vidro pequeno de palmito

1 lata de milho verde

Azeitonas verdes a gosto

2 colheres (sopa) de margarina ou manteiga

2 latas de atum com o óleo da conserva

água

leite

2 tabletes de caldo de galinha

outros temperos a gosto

farinha de milho até dar consistência de cuscuz

cheiro verde opcional

1 ovo cozido

pimentão na cor e quantidade preferida

1 tomate fatiado

MODO DE PREPARO

Pique a cebola em cubinhos e leve ao fogo para dourar na margarina ou manteiga.

Acrescente o tomate, também picado em cubinhos.

Leve ao fogo médio os demais ingredientes, o palmito cortado em rodelinhas, o milho verde, as azeitonas picadinhas, as duas latas de atum com o óleo da conserva, os dois tabletes de caldos de galinha, demais temperos de sua preferência, caso haja necessidade de incrementar.

Use a lata do atum como medida e acresça duas latas de água e duas latas de leite aos ingredientes.

Gostando de cheiro verde poderá adicionar a receita neste momento.

Ingredientes bem misturados é hora de finalizar o prato.

Adicione aos poucos, a farinha de milho, mexendo sempre, em fogo médio, até que comece a desgrudar do fundo da panela.

Optando por decorar, unte com margarina ou manteiga, uma fôrma de buraco ao centro, decore com azeitonas picadas, ovo cortado em rodelas, palmito, pimentão e tomate fatiado.

Caso não queira decorar, não há necessidade de untar a fôrma.

Deixe esfriar ao natural e depois leve a geladeira para refrigerar por 2 horas, desenformando na hora de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50434-cuscuz-da-mamae.html