CUSCUZ PIAUIENSE COM SARDINHA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 xícaras de chá de massa de milho em flocos

1 xícara de chá de água

1/2 xícara de café de tapioca

Sal a gosto

MOLHO:

Molho:1 lata de sardinha ao molho de tomate

1/2 tomate maduro picadinho

1/3 de cebola ralada ou picada bem pequena

1 dente de alho

1/4 pimentão picado

1 pimentinha de cheiro

1/2 xícara de chá de cheiro-verde picado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Misture a massa de milho, a tapioca e o sal.

Acrescente a água

A massa deve ficar bem molhada, se a quantidade de água não for suficiente acrescente mais.

Deixe a massa descansar por 10 minutos.

Enquanto ela descansa faça o molho

MOLHO:

Molho:Coloque as sardinhas e o molho que vem na latinha em uma panelinha pequena

Esmague as sardinhas

Junte todos os ingredientes

leve ao fogo e deixe o molho apurar

Fica com pouco molho.

MONTAGEM:

Montagem:Depois da massa descansada, esfarele-a. Elai vai ficar soltinha

Coloque metade da massa numa cuscuzeira

Adicione o molho da sardinha

Cubra com o resto da massa

Leve ao fogo até assar o cuscuz por aproximadamente 12 minutos.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50841-cuscuz-piauiense-com-sardinha.html