

CUSCUZ DA MADRINHA

INGREDIENTES

- 1 xícara de óleo
- 1 cebola grande picada
- 2 dentes de alho amassados
- 1/2 kg de tomates bem maduros picados
- 1 colher de sopa bem cheia de colorau
- 1 lata grande de sardinha
- 2 cubos de caldo de galinha
- sal a gosto
- 2 ovos cozidos
- 1 lata de ervilhas
- 1 xícara de azeitonas picadas
- 1 pacote de farinha de milho amarela

MODO DE PREPARO

Frite o alho, a cebola, quando estiver dourados, encha a panela com água, tem que ser uma panela grande.

Acrescente todos os outros ingredientes, menos a farinha.

O ovo cozido, pique-o também na panela, depois deixe tudo cozinhar por cerca de 20 minutos.

experimente o sal e se achar necessário coloque mais.

Acrescente a farinha aos poucos, coloque o pacote todo e mexa até desgrudar da panela, quando você ver o fundo da panela, está pronto.

Despejar em um refratário e deixar esfriar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50896-cuscuz-da-madrinha.html>