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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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