CUSCUZ DA JU

INGREDIENTES

1/2 kg de frango

2 xícaras de farinha de milho em flocos

1 xícara de farinha de mandioca crua

1 xícara de óleo de soja

2 xicaras de agua

1 cebola grande picadinha

1 xícara de chá de salsinha picadinha

4 dentes de alho descascado e amassado

1 colher de sobremesa de oregano

1 pacote de ervilha congelada

1 lata de molho de tomate pronto

1 tomate picado

1 cenoura picada

2 tomates em rodela

2 ovos cozidos picados

2 ovos cozidos em rodelas

10 azeitonas verdes picadas

1 caldo de galinha

1 colher de sobremesa rasa de sal

MODO DE PREPARO

Decore uma forma com furo no meio com os ovos em rodelas, os tomates e um pouco das ervilhas (precozidas no micro-ondas durante 3 minutos).

Coloque numa panela o óleo e leve ao fogo para aquecer.

Coloque o alho e deixe dourar, depois a cebola, mexa e doure.

Acrescente o frango já cozido e desfiado (lembre-se de por sal no frango ja durante o cozimento para ser desfiado).

Acrescente a água e deixe ferver. Coloque o sal, as azeitonas, o caldo de tomate, a cenoura e as ervilhas deixe novamente levantar fervura.

Coloque o molho pronto de tomates. Deixe levantar fervura. Adicione aos poucos sem parar

de mexer a farinha de mandioca em forma de fio. Mexa até a mistura formar um pirão. Adicione o milho, o tomate, os ovos e o orégano. Adicione aos poucos a farinha de milho e mexa sem parar até a massa que formar soltar da

panela ao ser mexida.

Cuidado para não se queimar porque levanta bolhas.

Tire do fogo, coloque em forma (do estilo que desejar).

Deixe amornar e desenforme.

Pode ser servido tanto quente como gelado, em lanches ou refeições.

Se preferir substitua o frango por sardinha, neste caso troque o caldo por um de legumes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52385-cuscuz-da-ju.html