

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 xícaras de água
- 1 cebola grande picadinha
- 1 xícara de chá de salsinha picadinha
- 4 dentes de alho descascado e amassado
- 1 colher de sobremesa de orégano
- 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 já 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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