

CUSCUZ PAULISTA COM UM TOQUE ESPECIAL

INGREDIENTES

2 xícaras de chá de milharina, polentina ou fubá.

1 lata de seleta

2 latas de atum sólido ou ralado

4 colheres de sopa molho de tomate

600 ml de água

1 caldo de galinha

salsinha

cebolinha

coentro

sal a gosto

pimenta a gosto

1 caixinha de creme de leite

2 tomates

4 ovos

azeite

MODO DE PREPARO

Coloque a água e o azeite numa panela e leve ao fogo, junte todos os temperos, cebolinha, coentro, molho de tomate, sal, caldo de galinha, pimenta e a salsinha.

Despeje lentamente a milharina, polentina ou fubá.

Sempre mexendo para não empelotar, deixe cozinhar por alguns minutos até desprender do fundo, abixe o fogo.

Junta a lata de seleta, o atum sempre mexendo, até a mistura estar bem agregada, coloque o creme de leite, misture e desligue o fogo.

Cozinhe os ovos e reserve.

Lave os tomates e corte em rodelas e pedaços pequenos.

Forre um refratário com os ovos cortados em rodelas juntamente com os tomates.

Coloque o cuscuz ainda quente por cima, dos ovos e tomates, arrumando com uma espátula e apertando gentilmente.

Só levar à geladeira e esperar esfriar, quando for servir cortar igual uma torta.

Vai muito bem num lanche da tarde, até mesmo numa refeição.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52818-cuscuz-paulista-com-um-toque-especial.html>