

CUSCUZ PIZZA

INGREDIENTES

1 calabresa em rodela
300 g de queijo mussarela desfiado
1/2 cebola picada
1/2 tomate picado
3 rodela de pimentão picado
1 colher de chá de orégano
5 colheres de milho verde
5 colheres de ervilha
10 unidades de azeitona
Sal a gosto
Molho de tomate tipo pizza
2 xícaras de fubá de milho

MODO DE PREPARO

Molhe o fubá de milho com um pouco de sal a gosto, deixe descansar.

Misture o tomate, a cebola e o pimentão todos picados, milho e ervilha.

Na cuscuzeira coloque 2 dedos de água, depois a divisória.

Coloque uma camada de fubá, dividindo a massa ao meio para dar duas camadas, um pouco de molho de tomate tipo pizza, uma camada de tomate, cebola e pimentão, milho e ervilha, algumas rodela de calabresa, uma camada de queijo mussarela, polvilhe orégano, repita mais uma vez na mesma ordem.

Por último coloque as azeitona.

Coloque no fogo médio, cerca de 25 minutos.

Servir ainda quente.

Espero que gostem.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53759-cuscuz-pizza.html>