

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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