CUSCUZ PAULISTA DE FRANGO

INGREDIENTES

500 g de peito de frango

1 lata de milho verde

1 sachê de azeitonas

1 tomate

1 cebola pequena

2 dentes de alho

1 xícara de coentro

1 xícaras de molho de tomate

2 xícaras de água (do cozimento do frango)

3 xicaras de farinha de milho flocada

temperos a gosto

Para decorar

1 ovo cozido

1 tomate em rodelas

folhas de coentro

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango com todos os temperos de costume a seu gosto e desfie

Refogue a cebola ralada, o alho picado, o tomate picado e sem sementes e adicione o frango e os temperos

Adicione o milho, a azeitona, o molho de tomate e as duas xícaras de água do cozimento do frango

Deixe levantar fervura

Adicione a farinha de milho e mexa até cozinhar um pouco

Unte uma forma com um pouco de óleo e disponha o tomate em rodelas e o ovo cozido em fatias

Coloque a massado cuscuz, apertando com uma colher para acomodar bem na forma

Aguarde esfriar um pouco e assim que estiver firme, passe de leve uma faca em volta para soltar e desenforme

Dica

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/612-cuscuz-paulista-de-frango.html