

CUSCUZ DE FRANGO

INGREDIENTES

1/3 xícara (chá) de óleo
1 cebola pequena picada
1 cubo de caldo de galinha
2 xícaras (chá) de frango cozido e desfiado
1 xícara (chá) de azeitonas
1 xícara (chá) de milho
1 xícara (chá) de ervilha (reserve um pouco para a decoração)
1 xícara (chá) de palmito picado
pimenta-do-reino a gosto
sal a gosto
cheiro-verde a gosto
340 g de molho de tomate
2 xícaras (chá) de água
2 xícaras (chá) de farinha de milho amarela
Decoração:ervilhas a gosto
azeitonas a gosto
rodela de tomate a gosto
rodela de pimentão verde a gosto
palmito a gosto
2 ovos cozidos

MODO DE PREPARO

Em uma forma com furo no meio enfeite com ervilhas, azeitonas, rodela de tomate, pimentão verde, ovos cozidos e palmito; reserve

Em uma panela adicione o óleo, a cebola e o cubo de galinha; misture até o cubo de caldo de galinha dissolver totalmente

Acrescente o frango cozido e desfiado e misture

Acrescente a azeitona, o milho, a ervilha, o cheiro

Tempere com pimenta

Adicione o molho de tomate e a água; misture e deixe ferver

Adicione a farinha de milho aos poucos, mexendo sem parar

Desligue e passe para a forma, preencha a forma apertando para ficar firme

Deixe esfriar por 1 hora e desenforme

Sirva e bom apetite a todos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10462-cuscuz-de-frango.html>