

CUSCUZ

INGREDIENTES

1 cebola picadinha
1 porção de alho poró picadinho
1 porção generosa de cebolinha
1 porção de palmito picadinho
1 lata de milho
1 lata de ervilha
4 colheres de extrato de tomate
2 tomates picadinhos
1 tomate em rodela
2 ovos cozidos picadinhos
1 ovo cozido em rodela
1 xícara (café) de azeite
1 pitada de açafrão
2 latas de sardinhas ao molho de tomate
500 kg de flocão de milho
500 ml de água fervente
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola e o alho poró no azeite

Depois acrescente os tomates picadinhos, a cebolinha, milho, ervilha, palmito, extrato de tomate, sal a gosto

Acrescente as sardinhas, uma pitada de açafrão e deixe refogar bem

Mexa bastante, misture bem tudo até desgrudar do fundo da panela

Umedeça uma forma com furo no meio e decore com os tomates em rodela, ovos em rodela, um pouco de milho, de ervilha e de palmito picadinho

Acrescente a massa do cuscuz quente na forma, vá pressionando para caber tudo na forma de forma a preencher todos os espaços

Por fim, molhe uma das mãos e alise com a mão por cima

Deixe esfriar e leve à geladeira

Se desejar pode colocar umas gotinhas de pimenta na massa pra ficar picante

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2112-cuscuz.html>