

CUSCUZ À MODA

INGREDIENTES

- 1 peito de frango cozido e desfiado (reserve a água do cozimento e acrescente mais água até completar 6 xícaras)
- 1 cebola
- 5 dentes de alho
- 1/2 abobrinha ralada
- 1/2 chuchu ralado
- 1 cenoura ralada
- 1 pimentão cortado pequeno
- 1 tomate
- 1/2 colher (sopa) de páprica defumada
- 1 colher (sopa) de colorau
- 6 xícaras de água
- 1/2 colher (sopa) de sal
- 50 g de azeitonas verdes
- 1/2 xícara de azeite
- 1 maço de cheiro verde
- 1 colher (sobremesa) orégano
- 3 xícaras de farofa pronta de milho
- 1 xícara de farofa pronta de mandioca

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque as duas colheres de óleo a cebola e o alho, deixe fritar um pouco, acrescente o frango desfiado e deixe fritar bem até ficar douradinho

Misture e deixe levantar fervura, assim que der uma leve murchada nos legumes (não pode cozinhar muito) adicione as farinhas e o cheiro

Molhe com água uma forma de furo no meio (essas de pudim), escorra o excesso de água, não pode enxugar, coloque a massa aos poucos apertando um pouco com uma colher (pode fazer porções individuais em forminhas ou copinho de café)

Enfeite com rodela de ovo, azeitonas, ramos de manjerição ou a gosto

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2969-cuscuz-a-moda.html>