

# Cuscuz Paulista Simples

Autor: LOBO

Preparação: Less than 15 minutes

Cozinhar: 30 to 45 minutes

Yield: 1

Cuisine: Brasil

Meal: Outra

Season: Outono



No Brasil, o cuscuz pode ser feito à base de farinha ou polvilho, de milho, arroz ou mandioca. Salgada e levemente umedecida, a massa é posta a marinar para incorporar o tempero. Daí, tem a sua cocção pela infusão no vapor.

## Cuscuz Paulista Simples

### .Ingredientes

1 cebola média picada

1 lata de molho de tomate

1 lata de ervilha

1 lata de milho verde

2 latas de sardinha

1 caldo de galinha

3 ovos cozidos

Tomates para decorar

2 xícaras de chá de água

1 pimentão médio picado

1/2 xícara de chá de azeite

Cheiro verde e temperos a gosto

3 xícaras de chá de farinha de milho Amarela

### .Preparo

Em uma panela refogue a cebola, o pimentão, as azeitonas, o milho verde, a ervilha, o molho, o caldo de galinha, a sardinha e o cheiro verde.

Coloque a água e quando ferver acrescente a farinha de milho.

Unte uma forma com óleo, enfeite com tomates, sardinha e ervilha, algumas folhinhas de cheiro verde.

Coloque a massa e deixe esfriar após desenforme sirva frio.

## Ingredientes

1	cebola média picada
2	Xícaras de chá de água
1	Lata de molho de tomate
1	Pimentão picado
1	Lata de ervilha 1/2
de azeite	

Xicara de chá

1	Lata de milho verde	
1	Xicara de chá de cheiro verde	
2	Latas de sardinha	
1	Pitada de pimenta do reino a gosto	
1	Caldo de galinha 1	Pitada de sal a
gosto		
3	Ovos cozidos 3	Xicaras de chá
de farinha de milho amarela		
2	Tomates fatiados	

## Instruções

Em uma panela refogue a cebola, o pimentão, as azeitonas, o milho verde, a ervilha, o molho, o caldo de galinha, a sardinha e o cheiro verde.

Coloque a água e quando ferver acrescente a farinha de milho.

Unte uma forma com óleo, enfeite com tomates, sardinha e ervilha, algumas folhinhas de cheiro verde.

Coloque a massa e deixe esfriar após desenforme sirva frio.