



REGIÃO SUDESTE

Cuscuz Paulista

INGREDIENTES

- 🌿 Cebola – 1 un
- 🌿 Alho – 2 dentes
- 🌿 Tomate – 5 un
- 🌿 Palmito – 2 un
- 🌿 Ovo – 1 un
- 🌿 Água – 1 ½ xícara de chá
- 🌿 Sal – 2 colheres de café
- 🌿 Azeite – 1 colher de sobremesa
- 🌿 Camarão fresco – 2 xícaras de chá
- 🌿 Pimenta-do-reino – ½ colher de café
- 🌿 Cheiro-verde – 2 colheres de sopa
- 🌿 Colorau – ½ colher de café
- 🌿 Ervilha fresca ½ xícara de chá
- 🌿 Frango desfiado – ½ peito
- 🌿 Farinha de milho – 3 xícaras de chá



MODO DE PREPARO

Refogue com azeite a cebola, o alho e os tomates sem pele e sem semente picados e cozinhe por 10 minutos. Reserve o molho formado. Retire a casca do camarão e ferva a casca na água, formando um caldo. Acrescente o camarão limpo ao molho de tomate e, quando ficarem vermelhos, acrescente o caldo da casca coado, o sal, a pimenta-do-reino, os palmitos cortados em cubos, o cheiro-verde, o colorau, a ervilha e o frango desfiado (deixe uma parte dos ingredientes para enfeitar o cuscuz). Depois cozinhe por mais 10 minutos. Coloque a farinha de milho em uma tigela, junte o molho e misture bem (a massa tem que ficar úmida). Cozinhe o ovo e corte em fatias grossas. Em uma forma de pudim, monte com os ingredientes separados e acrescente a massa, apertando bem para ficar firme. Desenforme e sirva frio.