



## Cuscuz Paulista

[www.receitasdafia.com/receitas/cuscuz-paulista](http://www.receitasdafia.com/receitas/cuscuz-paulista)

Cuscuz Paulista é uma receita com cara de festa, que dá até dó de comer até a primeira garfada, depois fica só a vontade de degustar. Que tal fazer essa delícia?

Cuscuz Paulista type unknown

 40 min

 8 porções

### Ingredientes

- 1 [cebola](#) média picada
- 1/3 de xícara (chá) de [azeite de oliva](#)
- 1/2 [pimentão vermelho](#) picado
- 1 lata de [ervilha](#) escorrida
- 1 lata de [milho](#) escorrido
- 1/2 xícara (chá) de [azeitonas verdes](#) picadas grosseiramente
- 1 sachê de [molho de tomate](#)
- 2 latas de [sardinha](#) escorrida
- 1/4 de xícara (chá) de [cheiro-verde](#) picado
- 2 xícaras (chá) de [caldo de legumes](#) fervente
- 3 xícaras (chá) de [farinha de milho flocada](#)
- Sal e [pimenta calabresa](#)

### Modo de Preparo

1. Refogue a cebola no azeite até murchar.
2. Acrescente o pimentão, a ervilha, o milho e a azeitona e refogue por 1 minuto.
3. Junte o molho de tomate, metade da sardinha, o cheiro-verde e o caldo de legumes e, quando levantar fervura, acrescente a farinha de milho de uma só vez, sempre mexendo.
4. Tempere com sal e pimenta calabresa a gosto e cozinhe, sem parar de mexer, por 5 minutos.
5. Em fôrma de cone central (22,5 x 9 cm) untada com azeite, distribua as rodela de ovo e tomate, a sardinha restante e as tirinhas de pimentão de forma decorativa.
6. Despeje a massa do cuscuz e alise a superfície.
7. Aguarde 10 minutos para desenformar e sirva em seguida ou em temperatura ambiente.