Cuscuz Paulista de Legumes Delicioso

www.receitasdafia.com/receitas/cuscuz-paulista-de-legumes-delicioso

Delicie-se com a simplicidade e os sabores irresistíveis deste cuscuz paulista de legumes fácil! Uma experiência gastronômica que convida a explorar a autenticidade dos ingredientes. Permita-se saborear cada bocado deste prato único e encantador!

Cuscuz Paulista de Legumes Delicioso

35 min 5 porções

Ingredientes

- Azeite de oliva para refogar e untar
- 1 cebola-roxa cortada em fatias
- 1 pimentão-vermelho picado em tiras
- ½ xícara de chá de azeitonas pretas
- ½ xícara de chá de ervilha congelada
- ½ xícara de chá de milho-verde
- ½ xícara de chá de molho de tomate
- 2 xícaras de chá de caldo de legumes
- 3 xícaras de chá de farinha de milho
- 3 ovo cozidos cortados ao meio
- 1 tomate cortado em rodelas
- ¼ de maço de salsinha picada
- Pimenta-do-reino a gosto
- Sal a gosto

Modo de Preparo

1. Comece aquecendo o azeite em uma panela e refogue a cebola-roxa, o pimentão-vermelho, as azeitonas pretas, a ervilha congelada e o milho-verde.
2. Adicione o molho de tomate e a salsinha picada, misturando bem.
3. Despeje o caldo de legumes na panela e espere ferver.
4. Tempere a mistura com sal e pimenta-do-reino a gosto, certificando-se de misturar tudo muito bem.
5. Acrescente a farinha de milho à panela, misturando cuidadosamente até que todos os ingredientes estejam bem incorporados.
6. Em uma forma redonda com furo no meio, previamente untada com azeite, distribua os ovos cozidos cortados ao meio, as rodelas de tomate e as azeitonas pretas.
7. Despeje a massa de cuscuz na forma, pressionando levemente para que fique uniforme.
8. Deixe o cuscuz esfriar completamente antes de desenformar.
9. Para desenformar, vire a forma com cuidado em um prato de servir.
10. Agora é só saborear esse delicioso cuscuz paulista de legumes e encantar a todos com essa receita prática e saborosa!