# Cuscuz paulista especial

**Rendimento**
10 porções

**Tempo de preparo**
00:20

## Ingredientes

| Nome do Ingrediente | Medida Caseira | Peso/Volume |
|---|---|---|
| Pimentão verde (em rodelas) | Meia unidade média | 75 g |
| Ovo (cozido) | 2 unidades | 100 g |
| Sardinha (em conserva) | 1 lata | 84 g |
| Azeite de Oliva Tipo ÚnicoTERRANO® | ¾ de xícara (chá) | 150 ml |
| Alho (espremido) | 3 dentes | 9 g |
| Cebola (picada) | 1 unidade média | 150 g |
| Molho de tomate AJINOMOTO® | 1 xícara (chá) | 200 ml |
| Azeitonas verdes (picadas) | Meia xícara (chá) | 65 g |
| Milho em conserva | 1 lata | 200 g |
| Ervilha em conserva | 1 lata | 200 g |
| Sal | 1 colher (chá) | 5 g |
| AJI-NO-MOTO® | 1 colher (chá) | 4 g |
| Água fervente | 1 xícara (chá) | 300 ml |
| Farinha de milho flocada | 2 xícaras e meia (chá) | 250 g |

## Modo de Preparo

1. Corte metade do pimentão em rodelas finas e reserve para a decoração. Pique o restante e reserve. Faça o mesmo processo com os ovos cozidos.

2. Corte a sardinha em filés, no sentido do comprimento, e retire as espinhas. Reserve metade para a decoração e pique o restante.

3. Em uma panela grande, aqueça o AZEITE TERRANO™ em fogo alto e refogue o alho e a cebola por 4 minutos, ou até que comecem a dourar.

4. Adicione o MOLHO DE TOMATE AJINOMOTO®, a azeitona, a sardinha picada, o milho, a ervilha e o pimentão picado. Tempere com o sal e com o AJI-NO-MOTO®, e misture delicadamente. Deixe cozinhar por 3 minutos ou até que o pimentão fique macio.

5. Junte a água, a farinha de milho e o ovo cozido picado, e mexa por mais 5 minutos, ou até obter uma mistura homogênea.

6. No fundo e nas laterais de uma forma refratária redonda com furo central (22 cm de diâmetro), distribua os filés de sardinha, as rodelas de ovo cozido e de pimentão, e disponha a massa do cuscuz, pressionando-a para que fique compacta.

7. Reserve na geladeira, desenforme e sirva em seguida.