



Cuscuz paulista especial



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:20

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Pimentão verde (em rodela)	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 rodela 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.