

Cuscuz Paulista

Ingredientes:

1 lata de milho verde
½ xícara de chá de azeite
1 lata de ervilha
2 latas de sardinha ou atum
1 cebola picada
1 lata ou caixa de molho de tomate
2 latas de água
1 pimentão
Cheiro verde, sal e temperos a gosto
3 ovos cozidos
1 caldo em tablete do sabor preferido
3 xícaras de farinha de milho grossa
Tomate para decorar

Modo de preparo:

Refogue no azeite o molho de tomate, a cebola, o pimentão, ervilhas, milho verde, azeitonas, cheiro verde, sardinha, os temperos e caldo em tablete. Coloque a água e deixe ferver. Depois, coloque a farinha de milho e cozinhe. Unte a forma com azeite, e coloque os ovos, tomates, sardinha. Coloque a massa na forma, deixe esfriar, e desenforme.