**CUSCUZ DIFERENTE**

**Ingredientes**

* 1/2 xícara (chá) de óleo
* 1/2 xícara (chá) de azeite de oliva
* 300 g de carne moída
* 3 dentes de alho amassados
* 2 cebolas picadas
* 1 lata de molho de tomate
* 2 tabletes de caldo de galinha
* 1 lata de ervilha, escorrida
* 1 folha de louro
* Sal
* Molho de pimenta
* 1/2 xícara (chá) de azeitona verde, sem caroço
* 3 ovos cozidos
* 1 xícara (chá) de farinha de milho
* 1 xícara (chá) de farinha de mandioca crua
* 2 tomates cortados em rodelas
* Folhas de alface

**Modo de preparo:**

* 1

Aqueça o óleo e o azeite e junte a carne. Frite por alguns minutos, mexendo sempre para deixá-la bem solta. Adicione o alho e a cebola e refogue mais um pouco.

* 2

Agregue o molho de tomate e os tabletes de caldo dissolvidos em 1/2 xícara de água fervente. Acrescente a ervilha, o louro, sal, molho de pimenta e as azeitonas. Deixe cozinhar em fogo baixo por uns 10 minutos.

* 3

Apague o fogo e junte 2 ovos cozidos picados (reserve 1 para decorar).

* 4

À parte, misture as farinhas numa tigela. Acrescente essa mistura aos poucos ao refogado, mexendo para obter uma farofa úmida.

* 5

Corte o ovo restante em rodelas e arrume-as no fundo de uma fôrma com buraco no meio untada com óleo. Acrescente a mistura preparada, pressionando bem.

* 6

Deixe esfriar. Desenforme o cuscuz num prato e guarneça com rodelas de tomate e folhas de alface.

**[CUSCUZ DIFERENTE](http://www.supermercadosguanabara.com.br/receitas_detalhe.php?id=172" \o ")**

[Tempo de preparo: 30 min](http://www.supermercadosguanabara.com.br/receitas_detalhe.php?id=172)

[Rendimento: 8 porções](http://www.supermercadosguanabara.com.br/receitas_detalhe.php?id=172)

[Dificuldade: fácil](http://www.supermercadosguanabara.com.br/receitas_detalhe.php?id=172)