

CUSCUZ MARROQUINO À MINHA MODA

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de cuscuz marroquino

2 xícaras (chá) de caldo de legumes

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

1 colher (sopa) de azeite extravirgem

1 dente de alho amassado

1 colher (chá) de gengibre fresco ralado

1 colher (sopa) de molho de gergelim

1 colher (chá) de ervas-finas

300 g de camarões médios

1 colher (chá) de sal

1 colher (cafezinho) de pimenta-do-reino

2 peras firmes (não muito maduras)

1 colher (sopa) de sumo de limão

3 colheres (sopa) de cebolinha verde picada

2 colheres (sopa) de hortelã fresca picada

1/2 xícara (chá) de coco fresco ralado

3 colheres (sopa) de sementes de gergelim torradas

MODO DE PREPARO

Aqueça em uma panela o caldo de legumes, a manteiga e a pimenta e adicione o cuscuz marroquino.

Mexa bem e deixe repousar para hidratar.

Em uma panela funda coloque o azeite, o alho e o gergelim ralado e deixe refogar até dourar.

Acrescente o molho de gergelim e as ervas-finas e misture tudo.

Adicione o camarão previamente temperado com sal e pimenta ao refogado e cozinhe por uns 5 minutos, reserve.

Descasque as peras, corte-as em tirinhas e regue com o sumo de limão.

Misture o cuscuz reservado, o camarão refogado, as tirinhas de pera, a cebolinha e a hortelã picada, o coco ralado e as sementes de gergelim.

Misture tudo muito bem e acrescente mais azeite a seu gosto.

Coloque a mistura em um forma redonda e funda untada com azeite, aperte bem e desenforme no centro de um prato grande, no qual irá servir a salada.

Enfeite o prato com agrião, tomate cereja e fatias de pera temperados com um fio de azeite.

Sirva acompanhado de um bom pernil de carneiro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15790-cuscuz-marroquino-a-minha-modas.html>