

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-moda.html>