

CUSCUZ DE CAMARÃO

INGREDIENTES

1 cebola grande ralada
1 xícara de azeite
1 caixa de seleta
1 pacote de azeitonas
1 tomate
500 g de camarão
2 ovos
1/2 sachê de molho de tomate
1 e 1/2 xícara de farinha de milho
cheiro-verde, pimenta-do-reino e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe os ovos, corte-os em rodelas e reserve.

Separe alguns dos camarões para a decoração, frite-os e reserve.

Corte o tomate em rodelas para a decoração e reserve.

Refogue a cebola no azeite, em seguida acrescente a seleta e as azeitonas e refogue mais um pouco.

Acrescente o molho de tomate e o camarão junto aos ingredientes já refogados e deixe-os cozinhar um pouco.

Após tudo estar devidamente refogado/cozido acrescente os temperos, coloque a farinha de milho aos poucos, mexa e reserve.

Unte uma forma com buraco no meio com azeite, forre o fundo dela com os ovos cozidos cortados em rodelas, com os tomates fatiados e com alguns camarões que vc reservou.

Feito isso vá colocando a massa do cuscuz aos poucos na forma e apertando com uma colher, para que fique tudo bem prensado.

Desenforme ainda morno e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15936-cuscuz-de-camarao.html>