

# 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 rodela e reserve.

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

Corte o tomate em rodela 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 rodela, 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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