

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.

Separar 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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