CUSCUZ MARROQUINO DA GÊ

INGREDIENTES

2 xícaras de cuscuz marroquino

1/2 xícara de camarão

1 cebola ralada ou picada

1 limão siciliano

1 colher de sopa de açafrão

1 colher de sopa de azeite

2 xícaras de caldo de legumes

2 dentes de alho amassado

1 pitada de pimenta-do-reino

sal a gosto

MODO DE PREPARO

CAMARÃO:

Camarão:Deixar marinando no suco de um limão, com o alho, sal e pimenta-do-reino.

Refogue o camarão no azeite e acrescente o tempero a seu gosto, reserve.

Coloque o cuscuz numa travessa de vidro com tampa.

Regue como suco de um limão, a cebola ralada, o caldo de legumes, o azeite e misture bem.

Pegue os camarões e o açafrão misture novamente e por último regue com a salsinha picada.

Feche a travessa com a tampa e deixe que o cuscuz fique bem soltinho.

Espere uns 20 minutos abra e mexa novamente, se achar necessário pode regar.

Tem que ficar macio e molhadinho.

Fica muito gostoso.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40258-cuscuz-marroquino-da-ge.html