

# 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 com o 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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