CUZCUZ DE CAMARÃO

INGREDIENTES

1 kg de camarões limpos

2 ovos cozidos

5 tomates sem sementes

400 g de farinha de milho em flocos

6 xícaras de água quente

1 vidro de palmitos

1 vidro de azeitonas sem caroços

1 pimenta dedo de moça média

3 dentes de alho

1 cebola grande

1/2 xícara de azeite

1 limão

sal, salsinha e coentro a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere os camarões já limpos com limão e sal. Reserve.

Pique os palmitos, as azeitonas, a cebola, os dentes de alho (espremidos) e os tomates sem semente. Reserve.

Numa panela aqueça o azeite, doure o alho e a cebola picadinhos.

Acrescente os tomates e a pimenta picadinha, refogue até os tomates começarem a desmanchar. Acrescente os palmitos, as azeitonas e os camarões, sal a gosto.

Mexa e refogue por cerca de 3 minutos. Lembre- se que os camarões não devem cozinhar muito para não ficarem borrachudos.

Acrescente a salsinha e o coentro picadinhos. Acrescente a água quente mexa e aos poucos vá adicionando a farinha lentamente e mexendo sem parar. Dê o ponto (não muito mole).

Em um refratário para pudim molhado decore com rodelas de tomate e ovos, pode também usar galhos de salsa, use a criatividade. Despeje a mistura e deixe esfriar para desenformar. Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47361-cuzcuz-de-camarao.html