

# 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 rodela de tomate e ovos, pode também usar galhos de salsa, use a criatividade. Despeje a mistura e deixe esfriar para desenformar. Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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