

CUSCUS DE CAMARÃO – Edú Guedes

- 5 colheres de sopa de azeite
- 2 dentes de alho picado
- 1 cebola picada
- 4 tomates médios picados sem pele e sem semente
- ½ kg de camarão
- 1 xícara de chá de molho de tomate
- 2 xícaras de chá de leite de coco
- 1 xícara de chá de palmito picado
- 1 xícara de chá de ervilha
- ½ pimentão amarelo picado
- 1 pimenta dedo de moça picada sem semente
- 1 xícara de chá de milho **(opcional)**
- ovo cozido picado **(opcional)**
- azeitona verde picada **(opcional)**
- 1 tablete de caldo de legumes
- sal – a gosto
- pimenta do reino – a gosto
- cheiro verde fresco picado (ou coentro) – a gosto
- 2 xícaras de chá de farinha de milho
- ½ xícara de chá de farinha de mandioca torrada



Colocar os ingredientes na panela na ordem acima, decorar a forma (tomate, ovo cozido cortado em fatias, camarão, peixe, etc), colocar na forma, esperar 10 minutos para desenformar (passar uma faca em toda a volta – inclusive no centro) antes de desenformar.

Os itens opcionais não fazem parte da receita original retirada na Internet

Fica mais fácil se você assistir o vídeo nesse link → Tempo do vídeo = 8 minutos

<https://www.receitas.eduguedes.com.br/cuscuz-de-camarao/> ou em tela inteira (abaixo)

<https://player.r7.com/video/i/4d5935459dfc1bf61d9a3b30?layout=full&full=true&idCategory=77&embedded=true&Device=#>