

CUSCUZ A PAULISTA COM PALMITO

Rendimento:

12 porções

Ingredientes:

- 1 kg de camarões médios
- ½ xícara de azeite
- 4 dentes de alho picados
- 2 cebolas grandes picadas
- 5 tomates grandes picados
- salsinha picada
- cebolinha verde picada
- 1 ½ xícara de ervilhas frescas cozidas ou ervilhas em lata
- 2 xícaras de palmito picado
- 3 ovos cozidos
- 4 ¼ xícaras de farinha de milho amarela
- 1/4 de xícara de azeitonas verdes
- sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo:

Limpe os camarões e reserve-os. Numa panela com 3 xícaras de água, coloque as cascas do camarão e deixe ferver por 15 minutos. Passe por uma peneira e reserve o caldo. Numa outra panela, aqueça o azeite, junte o alho e a cebola e frite em fogo baixo, até começarem a dourar. Acrescente os tomates, a salsinha e a cebolinha e cozinhe em fogo baixo com a panela tampada, durante 20 minutos. Mexa de vez em quando e não deixe secar. Se necessário, acrescente um pouco de água fervente. Junte os camarões e cozinhe em fogo alto, mexendo por 4 minutos até que estejam cozidos. Tempere. Retire do fogo, junte as ervilhas, o palmito e os ovos. Reserve. Numa tigela, misture a farinha de milho com 2 ½ xícaras do caldo da casca do camarão frio. Misture até obter uma farofa úmida. Acrescente esta farofa ao refogado de camarão, mexa bem. Unte uma panela furada própria para cozimento à vapor ou para cuscuz. Arrume no fundo alguns camarões cozidos, azeitonas, ervilhas e rodela de tomate. Coloque a mistura de camarão por cima, apertando ligeiramente. Tampe a panela e coloque sobre a outra panela com água. Cozinhe por 45 minutos. Retire do fogo e do banho-maria e deixe amornar. Desenforme e sirva.
