

FAROFINHA DE CUSCUZ RECHEADA

INGREDIENTES

1 pacote de massa para cuscuz coringa (500 g)

3 ovos cozidos

100 g de charque

6 a 8 salsichas

1 linguiça defumada perdigão

coentro a gosto

salsinha a gosto

1 pimentão médio

1 cebola

2 dentes de alho

1 a 2 pimentas de cheiro

milho e ervilha a gosto

2 tomates médios

queijo ralado para polvilhar

sal a gosto

1 a 2 sazóns

óleo, azeite ou manteiga para refogar

MODO DE PREPARO

Cozinhe o Cuscuz conforme instruções da embalagem.

Cozinhe os ovos e reserve.

Ferva a água e adicione o charque até que esteja totalmente sem o sal.

Reserve a carne, a salsicha e a linguiça.

Adicione de sua preferência, qualquer um dos ingredientes (azeite, óleo ou a manteiga) e refogue o alho e a cebola até que doure.

Quando o alho e a cebola refogar, acrescente os demais ingredientes.

Quando estiverem totalmente refogados coloque a charque, a salsicha e a linguiça.

Após refogar acrescente 1 sazón e reserve.

Feito isso, pegue o cuscuz, que provavelmente já estará cozido e, com o auxílio de um colher, amasse para que ele fique no ponto de farofa.

Coloque o milho e a ervilha, com os demais ingredientes já refogados.

Feito isso, pique os ovos e jogue a farofa junto com o queijo ralado.

Mexa bem e coloque em um refratário de vidro ou de sua preferência.

Sirva com arroz e purê de batata.

Bom Apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24290-farofinha-de-cuscuz-recheada.html>