

FAROFA DE CUSCUZ TEMPERADA

INGREDIENTES

3 xícaras de cuscuz (farinha de milho)

água

1 tomate médio picado

1 cebola picada

coentro ou salsinha (se quiser)

1/2 calabresa em cubos

bacon em cubos

1 tablete de caldo de carne

um fio de óleo ou azeite

molho de tomate

milho verde, ervilha e azeitonas sem caroço (se quiser)

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque sal na farinha de milho, misture e acrescente água para umedecer como faz de costume.

Leve ao fogo na cuscuzeira até ficar pronto.

Enquanto o cuscuz cozinha, coloque um fio de óleo ou azeite numa panela e acrescente o bacon até ficar dourado.

Coloque a calabresa e a cebola para fritar junto com o bacon e, quando ficar dourado, acrescente os demais ingredientes.

Cozinhe em fogo médio até que o caldo de carne se dissolva (se preferir dissolver em um pouco de água antes de levar ao fogo, faça conforme sua preferência).

Ajuste o sal, se precisar, e reserve.

Coloque o cuscuz em um recipiente alto, acrescente o (recheio) feito, misture bem e sirva-se.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24301-farofa-de-cuscuz-temperada.html>