

# FAROFA MARROQUINA VERSÃO NORDESTINA

## INGREDIENTES

1 pacote de 500 g de flocos de milho  
1 cebola média picada  
2 linguiça calabresa cortada em cubos pequenos  
180 g de margarina de boa qualidade  
1 xícara de azeite extra virgem  
1 maço de coentro ou cheiro verde  
1 xícara de passas brancas  
sal e pimenta a gosto  
1 e 1/2 xícara de leite  
2 dentes de alho picados

## MODO DE PREPARO

Molhe o flocos de milho com o leite e temperar com um pouco de sal, deixar descansar por 5 minutos. Colocar o flocos de milho hidratado numa recipiente de fazer legumes no vapor.

Por aproximadamente 15 minutos ou até ficar macio e reserve.

Em um outro recipiente, refogue a linguiça com a cebola e um pouco de azeite.

Quando a cebola ficar transparente, coloque a margarina e o alho por mais 5 minutos ou até que o alho fique levemente dourado.

Junta o flocos de milho cozido e os demais ingredientes, desligue o fogo e mexa até que fique tudo bem misturado.

Para finalizar, pique o coentro ou o cheiro-verde e adicione a mistura (se desejar, pode acrescentar amêndoas picadas e azeitona).

Corrija o sal e a pimenta e é só servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25086-farofa-marroquina-versao-nordestina.html>