

FAROFA MARROQUINA VERSÃO NORDESTINA

INGREDIENTES

- 1 pacote de 500 g de floco 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 floco de milho com o leite e temperar com um pouco de sal, deixar descansar por 5 minutos. Colocar o floco 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.

Junte o floco 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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