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.

© 2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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