

FAROFA DE CUSCUZ NORDESTINO

INGREDIENTES

CUSCUZ:

Cuscuz: 500 g de farinha de flocos de milho (Milharina, Vitamilho, etc)

1 copo americano de água para hidratar

sal a gosto (opcional)

FAROFA:

Farofa: 2 gomos de linguiça calabresa defumada picados em cubinhos

1 xícara de bacon picado em cubinhos

1 xícara de palmito picado em cubinhos

1 xícara de azeitona picadas

1 cenoura média ralada

2 tomates sem sementes picados

1 pimentão amarelo picado em cubinhos

1 cebola (preferencialmente roxa) picada em cubinhos

1 xícara de uva passas picadas

Salsa, cebolinha, cominho e pimenta do reino a gosto

MODO DE PREPARO

CUSCUZ:

Cuscuz: Hidrate a farinha de milho aos poucos com a água.

Se necessário, coloque um pouco mais de água, de maneira que a farinha possa absorver toda a água.

Se quiser, coloque sal a gosto (tendo em vista que os demais ingredientes também possuem sal).

Em uma panela própria para fazer cuscuz nordestino (cuscuzeira), coloque dois dedos de água na parte de baixo, espere ferver, cubra a água com a divisória e coloque a massa sobre a divisória, cobrindo com a tampa.

Caso não tenha esta panela, pode usar uma panela a vapor ou uma panela comum com tampa. Nesta última, coloque a massa sobre a tampa da panela, cubra com um prato e amarre um pano de louças limpo para prender o prato à tampa, colocando sobre a panela com água fervendo.

Após 10 minutos, desenforme o cuscuz e dissolva com o garfo.

FAROFA:

Farofa: Em uma panela coloque para refogar o bacon, calabresa e a cebola.

Espere esfriar e adicione ao cuscuz.

Adicione os demais ingredientes e tempere a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30300-farofa-de-cuscuz-nordestino.html>