

FAROFA DE CUSCUZ COM SALSINHA

INGREDIENTES

500 g cuscuz (já cozido)
queijo parmesão ralado (a gosto)
molho de tomate pronto
1/3 cebola ralada
2 colheres de sopa de manteiga ou margarina
1 tomate picado
coentro (a gosto)
4 salsinhas pré-cozidas

MODO DE PREPARO

Com o cuscuz cozido ainda quente desmanche-o num recipiente.

Acrescente o queijo ralado e mexa.

Vá acrescentando o molho de tomate pronto aos poucos e sempre mexendo até umedecer o cuscuz e reserve.

Em uma panela grande, coloque a cebola ralada, a manteiga ou margarina e o tomate picado e refogue.

Quando estiver fervendo a manteiga ou margarina, baixe o fogo e acrescente a mistura do cuscuz que você preparou, sempre mexendo para não queimar.

Depois de 2 minutos acrescente o coentro e a salsinha, sempre mexendo, deixe por um tempo até a salsinha se aquecer, prove para saber o ponto.

Pronto, está feita!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33175-farofa-de-cuscuz-com-salsinha.html>