

FAROFA DE CUSCUZ COM CALABRESA

INGREDIENTES

- 500 g de cuscuz já cozido
- 1 cebola média picada
- 3 dentes de alho amassados
- coentro e cebolinha a gosto
- 1 tomate cortado em cubinhos
- 1 pimentão pequeno cortado em tirinhas
- 1 calabresa cortada em cubinhos
- 50 ml de azeite
- 1 colher de sopa de margarina

MODO DE PREPARO

Coloque o azeite e a margarina para esquentar.

Coloque a cebola para refogar e deixe ela dourar um pouco.

Coloque o alho para refogar .

Logo em seguida coloque a calabresa e deixe-a refogando por 10 minutos, lembrando de mexer às vezes.

Acrescente o pimentão, o tomate, o coentro e a cebolinha, espere 2 minutinhos.

Acrescente o cuscuz. Mexa bem para incorporar todos os ingredientes .

Está pronta sua farofa de cuscuz com calabresa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38956-farofa-de-cuscuz-com-calabresa.html>