

FAROFA DE CUSCUZ DA BAHIA

INGREDIENTES

1 pacote de vitamilho tipo flocão
2 envelopes de sazon sabores do nordeste
100 g de charque
100 g de bacon
100 g de linguiça toscana
1 lata de ervilha
1 tomate
1 cebola
1/2 pimentão
1 colher de sopa de margarina ou manteiga
1 colher de sopa de óleo
100 ml de água

MODO DE PREPARO

Coloque a massa do cuscuz em um recipiente de plástico grande.

Adicione os dois envelopes de sazón sabores do nordeste.

Coloque a água aos poucos e misture, depois de adicionar toda a água e ter misturado, deixe a massa descansar por 15 minutos.

Enquanto a massa descansa, pique o tomate, a cebola e o pimentão e separe-os.

Agora corte em cubinhos o charque e coloque -o para ferver em um pouco de água por 10 minutos, corte a linguiça e o bacon, escorra o charque, junte com o bacon e a linguiça, coloque o óleo numa frigideira e frite-os até ficar crocante.

Depois disso ainda com fogo alto, coloque os temperos separados dentro da frigideira, deixe refogando por 3 minutos, coloque a manteiga ou margarina em seguida escorra a ervilha e coloque também na frigideira, desligue o fogo, reserve.

Agora coloque água no cuscuzero, coloque a proteção e coloque a massa que estava descansando, não aperte a massa, pois o cuscuz pode ficar duro, tampe o cuscuzero e deixe cozinhar por 15 minutos.

Em um recipiente de plástico grande, retire o cuscuz do cuscuzero, coloque no recipiente e amasse até virar uma farofa, em seguida, misture os ingredientes da frigideira ao cuscuz mexendo bem.

Agora é só servir.