FAROFA DE CUSCUZ COM LINGUIÇA

INGREDIENTES

500 g de massa para cuscuz de sua preferência

500 g de linguiça de porco

1 tomate

1 cebola

2 colheres de sopa de margarina

cheiro verde a gosto

sal a gosto

água para hidratar a massa

MODO DE PREPARO

Coloque o cuscuz em uma vasilha e tempere com sal a gosto, com a água molhe até ficar uma mistura homogênea, depois deixe descansar por alguns minutos, até ficar uma massa solta.

Em uma cuscuzeira com água no fundo coloque a massa de cuscuz e deixe cozinhar por 15 minutos.

Coloque a margarina em um panela e depois de cortar em cubinhos a linguiça frite-as até dourar, depois junte a cebola e por ultimo os tomates picados.

Junte na panela com linguiça o cuscuz e amasse para dissolver a misturar e formar uma farofa finalmente acrescente o cheiro verde.

Pode ser servida com bananas gratinadas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45721-farofa-de-cuscuz-com-linguica.html