FAROFA INCREMENTADA

INGREDIENTES

500 g de farinha de milho flocada

1 gomo de linguiça calabresa

1 cebola grande picada

3 tomates grandes picados (sem sementes)

4 colheres de sopa de margarina (bem cheias)

1 e 1/2 xícaras de chá de salsa e cebolinha (picadas)

2 xícaras de chá de água fervente

1 caldo de bacon em cubo (ou em pó)

4 ovos

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Com a farinha de milho, a água fervente, uma colher de margarina e o sal a gosto, cozinhe o cuscuz de milho no vapor, depois de pronto, esfarele e reserve.

Frite a calabresa em 2 colheres de margarina, acrescente a cebola e o caldo de bacon e deixe dourar.

Junte o tomate, a salsa e a cebolinha e desligue o fogo.

Em uma frigideira coloque 1 colher de margarina e faça os ovos mexidos.

Por fim misture o cuscuz cozido, os ovos mexidos e o molho de calabresa, todos quentes e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50541-farofa-incrementada.html