



Farofa de Cuscuz

www.receitasdafia.com/receitas/farofa-de-cuscuz

A farofa de cuscuz é uma opção deliciosa para qualquer ocasião, aprenda a fazer essa delícia que é super nutritiva você vai arrasar!

Farofa de Cuscuz e unknown

 40 min

 8 porções

Ingredientes

- 1 e 1/2 xícaras de [flocão de milho](#)
- 150 ml de água
- sal a gosto
- 200 g de [bacon](#)
- 1 unidade de [linguiça calabresa](#)
- 1 [cebola](#) grande
- 1 [pimentão vermelho](#)
- 1/2 colher (chá) de [tempero baiano](#) ou [páprica picante](#)
- pimenta do reino a gosto
- 1 [tomate](#) picado
- 2 colheres (sopa) de [manteiga](#)
- cheiro-verde a gosto

Modo de Preparo

1. Em um recipiente, adicione o flocão de milho, a água, o sal e misture. Deixe hidratar por 15 minutos.
2. Em uma cuscuzeira, adicione um pouco de água. Em seguida, acrescente a mistura que fizemos anteriormente.
3. Tampe e deixe cozinhar em fogo médio por 10 minutos, depois que ferver a água.
4. Em uma panela, adicione o bacon picado e deixe fritar.
5. Em seguida, acrescente a calabresa picada e deixe dourar. Depois adicione a cebola picada, o pimentão vermelho picado e misture.
6. Agora acrescente o tempero baiano, a pimenta-do-reino, o tomate picado e misture novamente.
7. Depois adicione a manteiga e agregue.
8. Adicione o cuscuz e misture muito bem.
9. Finalize com o cheiro verde e sirva em seguida.