FAROFA DE CALABRESA

INGREDIENTES

1 cebola pequena

1 linguiça calabresa

1 cenoura média

1/2 xícara de óleo de soja

15 ml de caldo de galinha

250 g de farinha de milho

50 ml de água

milho verde

cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

Pique a cebola e a calabresa e reserve.

Rale a cenoura e reserve.

Em uma panela média, coloque a cebola com o óleo de soja, refogue a cebola.

Com a panela anda ligada, acrescente a cenoura e a calabresa

Refogue por 5 minutos

Após refogar, coloque 1 colher de caldo de galinha e 1/2 xícara de água

Misture bem e com o fogo desligado adicione a 250 g de farinha de milho e cheiro verde a gosto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13439-farofa-de-calabresa.html