

FAROFA AGRIDOCE DE ORA-PRO-NÓBIS

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de farofa pronta tradicional
- 1 xícara (chá) de cogumelo shiitake fatiado
- 1 xícara (chá) de abacaxi picado em cubinhos
- 24 folhas grandes de ora-pro-nóbis fatiadas em quadradinhos
- 8 dentes de alho espremido
- 2 colheres (sopa) de molho de soja shoyu
- 10 azeitonas pretas sem caroço
- 1 colher (sopa) de gergelim preto
- 3 colheres (sopa) de azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Leve os cogumelos a fogo alto com o shoyu.

Retire do fogo quando o mesmo já tiver se incorporado ao fungo e reserve.

Em uma frigideira grande e em fogo médio, aqueça duas colheres de azeite de oliva e refogue quatro dentes de alho.

Quando o mesmo dourar, adicione o abacaxi.

Cozinhe o abacaxi até o mesmo reduzir ligeiramente de volume.

Reduza o fogo, adicione a farofa e o cogumelo.

Retire do fogo quando a mistura ficar homogênea e levemente dourada.

Adicione as azeitonas e o gergelim.

Reserve.

Em uma frigideira em fogo médio, aqueça 1 colher de sopa de azeite e refogue 4 dentes de alho até começar a dourar.

Adicione então o ora-pro-nóbis e cozinhe até murchar ligeiramente.

Retire do fogo, misture à farofa e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13764-farofa-agridoce-de-ora-pro-nobis.html>