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 foto, misture à farofa e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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