FAROFA DE MORTADELA VAPT-VUPT

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara de farofa tradicional

200 g de mortadela defumada

1 cebola média picada

2 dentes de alho

1/2 pimenta dedo de moça sem semente (opcional)

1 colher (sopa) de azeite ou óleo

1 limão (suco)

1 pitada de sal

salsinha e cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

Pique as fatias de mortadela, o alho e a cebola.

Refogue esses ingredientes com o óleo por uns 5 a 10 minutos ou até que a cebola fique mais transparente.

Acrescente o limão, a pitada de sal e a pimenta (caso goste de um pouco de picância)

Mexa e deixe cozinhar até que o sumo do limão seque.

Acrescente a farofa e as ervas frescas, misture e desligue o fogo.

Decore com tomates cereja e salsinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13767-farofa-de-mortadela-vapt-vupt.html