

# FAROFA AGRIDOCE COM ALHO-PORRO

## INGREDIENTES

400 g de farofa com cebola  
3 doces de figo picadinho em cubinho  
6 ovos cozidos picados  
300 g de bacon picado em cubos sem pele  
1 cenoura média ralada grossa  
1 alho-poró grande picadinho  
2 fatias de abacaxi picadinho em cubos sem o miolo  
1 maçã média ralada  
4 colheres (sopa) de azeite  
1 pitada de pimenta calabresa  
1 pitada de sal  
6 dentes de alho picadinho  
salsa picadinha a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o azeite o bacon e deixe fritar  
Quando estiver frito, retire o bacon reserve  
Doure o alho, coloque a pitada de sal e acrescente o alho-poro e a cenoura  
Misture e acrescente a maçã e o abacaxi  
Deixe ferver por uns 2 minutos e desligue o fogo  
Junte a essa mistura a farofa pronta com a cebola  
Coloque o figo, o bacon, os ovos picados e a salsa  
Misture tudo com cuidado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13771-farofa-agridoce-com-alho-porro.html>