

FAROFA AGRIDOCHE 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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