

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>