

FAROFA DE PIMENTA

INGREDIENTES

500 g de farinha panko

300 g de bacon

1/2 cebola

Azeite

Sal

Cheiro verde

5 pimentas dedo-de-moça sem sementes

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira grande, frite a cebola no azeite.

Acrescente o bacon em cubos, frite e reserve.

Na gordura do bacon, acrescente a farinha panko até dourar (você pode, aos poucos, acrescentar mais azeite), sempre mexendo em fogo baixo para não queimar.

Coloque as pimentas sem sementes, cortadas em pequenos pedacinhos, e continue mexendo.

Acrescente o bacon frito, uma pitada de sal.

Em seguida, adicione o cheiro verde, mexendo sempre em fogo baixo/médio.

Sirva em porções para acompanhar churrasco ou feijoada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16069-farofa-de-pimenta.html>