

FAROFA MOLHADINHA

INGREDIENTES

1/2 cebola picadinha
1 xícara (chá) de bacon em cubinhos
1 gomo médio de linguiça calabresa cortada em cubinhos
200 g de presunto cortado em cubinhos pequenos
200 g de mussarela cortada em cubinhos pequenos
1 tomate cortado em cubinhos
2 ovos
1 colher (sopa) rasa de manteiga
3 colheres (sopa) de catupiri (ou 200 ml de óleo, fica a critério)
1 colher (chá) de molho de alho
1 colher (chá) de molho de pimenta
cebolinha e salsinha a gosto
sal a gosto
farofa pronta temperada

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela a cebola para dourar na manteiga.

Espere até a cebola ficar transparente (mais não queimada) e adiciona o bacon, a calabresa e o presunto e deixe fritar.

Reserve os ingredientes já fritos em um recipiente.

Na mesma panela em que você fritou os ingredientes anteriores, coloque os ovos.

Sobre os ovos coloque uma pitada de sal (sem exageros).

Quando os ovos começarem a cozinhar misture-os com o tomate e todos os ingredientes que foram fritos e reservados na panela.

Deixe que os ovos frite muito bem.

Depois coloque o catupiri (ou o óleo), e mexa até que ele se dissolva e incorpore-se ao restante.

Depois coloque a mussarela, deixe que só derreta.

E por último, adicione os molhos de alho e pimenta, a cebolinha e a salsinha e a farinha.

Coloque a farinha até que se incorpore uma farofa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16412-farofa-molhadinha.html>