

FAROFA CORINGA COM FEIJÃO VERMELHO

INGREDIENTES

- 1/2 xícara (chá) de farinha de mandioca biju
- 3 xícaras de (chá) feijão vermelho cozido (temperado normalmente como de costume)
- 3 dentes de alho picados
- 1 xícara de (chá) de cebolinha picada
- 1 colher de (sopa) de óleo de milho
- 1 abobrinha italiana picadinha
- 3 ovos cozidos picados
- 1 colher (café) de pimenta síria
- 1 calabresa grande moída
- 2 tomates italianos sem sementes picados

MODO DE PREPARO

Em uma tigela coloque a calabresa, o tomate italiano, a pimenta Síria e deixe reservado por uns 10 minutos.

Em uma frigideira grande coloque o óleo e o alho pra fritar, acrescente essa mistura reservada com a abobrinha e mexa para que em incorpore bem.

Baixe o fogo nesse processo, para que a abobrinha fique cozida, coloque o ovo cozido picado, tempere a gosto, e por fim a farinha de mandioca, mexa delicadamente para pegar bem o sabor.

Monte o prato com o feijão e a farofa pronta, polvilhe cebolinha e coloque pimenta a gosto.

Sirva quente ou fria.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18350-farofa-coringa-com-feijao-vermelho.html>