

SALSICHÃO COM FAROFA

INGREDIENTES

1 kg de salsichão

1 cebola

Farofa temperada a gosto

2 dentes de alho

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o salsichão com água e cozinhe pra tirar a gordura.

Deixe ali por cerca de 20 minutos ou mais para ele cozinhar também.

Pique a cebola e o alho e frite com óleo ou azeite.

Corte todo salsichão em rodelas e jogue na panela com a cebola e o alho.

Vá adicionando a farofa conforme seu gosto, e vá mexendo o salsichão, a cebola e o alho juntos.

Faça isso por aproximadamente 5 minutos, e estará pronto para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18651-salsichao-com-farofa.html>