

FAROFA DA PATY

INGREDIENTES

300 g de bacon defumado
2 cebolas grandes picadas
3 dentes de alho picados
2 colheres de azeite
1 maço de salsinha com cebolinha
3 cenouras médias raladas
2 pimentões verdes
1 pimentão vermelho
2 limões
4 tomates picados
4 ovos cozidos e picados
300 g de azeitona sem caroço picadas
1 pacote de 500 g de farofa pronta temperada
1 copo de 400 ml de farinha de trigo amarela
sal a gosto
pimenta vermelha (opcional)

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, coloque o bacon com o azeite para dourar.

Assim que o bacon estiver crocante e soltar bastante óleo, junte a cebola e o alho para refogar.

Depois de refogado, adicione na panela a salsinha com cebolinha, a cenoura, os pimentões, tomates, azeitona e o suco dos 2 limões.

Se quiser que a farofa fique picante, adicione uma pimenta vermelha picada sem as sementes.

Acrescente dois dedos de água para que possam incorporar, misture tudo e tampe a panela.

Espere que os ingredientes cozinhem e soltem água para que a farofa fique molhadinha.

Quando perceber que os ingredientes soltaram toda água e estão quase se desfazendo, desligue o fogo e acrescente sal a gosto.

Junte a farofa pronta e a farinha de milho, mexendo até incorporar.

Por último, adicione os ovos cozidos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19108-farofa-da-paty.html>