

FAROFA DE PINHÃO ASSADO

INGREDIENTES

bacon a gosto

pinhão assado

2 colheres (sopa) de manteiga

2 alhos picados

1 cebola pequena picada

queijo parmesão

farofa temperada de bacon

orégano a gosto

cebolinha verde picada

MODO DE PREPARO

Asse o pinhão em uma frigideira, quantidade necessária para quantidade de pessoas, feito isso retire a casca e triture no liquidificador.

Agora em uma panela, coloque a manteiga e o bacon frite-o até ficar douradinho, cuidado para não deixar ficar com um aspecto seco.

Acrescente a farofa temperada, o orégano se preferir e a cebolinha e misture, depois acrescente o pinhão já triturado e um pouco de queijo parmesão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22548-farofa-de-pinhao-assado.html>