FAROFA SURPRESA DE NATAL

INGREDIENTES

200 g de farofa tradicional

70 g de bacon cortado em cubos

1/2 cebola média roxa picada

4 colheres (sopa) de nozes pecan picadas

4 damascos picados em cubo

4 colheres (sopa) de uva passas preta

1 colher (chá) de mel

4 colheres (sopa) de maçãs desidratadas e picadas

10 cerejas naturais picadas e sem caroço

7 cerejas naturais para decorar

1 fatia de goiabada, picada e empanada com a farofa

1 colher (chá) de vinho madeira

4 nozes inteiras para decorar

50 g de fios de ovos para decorar o prato

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira antiaderente, frite o bacon cortado em cubos em fogo médio até dourar e reserve o bacon

Na mesma frigideira e na gordura do bacon, frite meia cebola roxa média em fogo médio até dourar

Assim que a cebola dourar, adicione 1 colher (chá) de vinho madeira

Acrescente 1 colher (chá) de mel

Adicione o bacon reservado

Acrescente as 10 cerejas picadas, os 4 damascos picados, as 4 colheres (sopa) de uva passas preta, 4 colheres (sopa) de maçãs desidratadas e picadas e as 4 colheres (sopa) de nozes pecan trituradas

Por último acrescente a fatia de goiabada picada e empanada e as 200 g da farofa tradicional temperada

Aí é só decorar o prato

As 4 nozes para fazer a base do pinheiro e as cerejas naturais para decorar

Caso não tenha nenhuma forma de Natal (não tem problema), coloque em um prato redondo deixando uma borda para colocar o fio de ovos

Esta receita é para os amantes de farofa doce e uva passa com o sabor e o aroma surpresa da cereja

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2475-farofa-surpresa-de-natal.html