

FAROFA DOCE DE NATAL

INGREDIENTES

200 g de linguiça calabresa cortada em cubinhos

150 g de bacon cortado em cubinhos

100 g de manteiga ou margarina

1 cebola grande cortada em cubinhos

3 dentes de alho picadinhos ou amassados

2 tomates sem sementes cortados em cubinhos

100 g de azeitonas verdes e/ou pretas cortadas ao meio

70 g de ameixa seca hidratada e descaroçada picada grosseiramente

70 g de uvas-passas hidratadas

70 g de castanhas do brasil ou nozes picadas

3 ovos cozidos e cortados em cubinhos

125 g de farinha de mandioca

125 g de farinha de rosca

1 xícara (chá) de cebolinha picadinha

1 xícara (chá) de salsinha picadinha

MODO DE PREPARO

Em uma panela ou frigideira grande frite o bacon e a linguiça calabresa só para derreter a gordura, retire com uma espumadeira e reserve

Junte na gordura do bacon e da linguiça a manteiga ou margarina para derreter

Ponha primeiro o alho para fritar ligeiramente,

Agora junte a linguiça e o bacon já fritos, as ameixas descaroçadas e cortadas grosseiramente, as uvas

Quando tudo estiver bem incorporado ao refogado coloque a farinha de mandioca mexa para que dê cozimento na farinha, logo em seguida coloque a farinha de rosca

Tempere com sal e pimenta (pode adicionar outros temperos como cominho, pimenta calabresa, etc a gosto) e vá mexendo até incorporar todo o tempero

Essa farofa é úmida e forma grumos, se quiser mais sequinha é só ir colocando mais farinha até chegar ao ponto desejado ou mais molhadinha

Pronto