

# FAROFA DE ARROZ DA VÓ VANDA

## INGREDIENTES

300 g de arroz cozido (pode ser sobras)

1 cenoura ralada

30 g de uva passa

50 g de azeitonas sem caroço picada

2 ovos cozidos picados

sal, 3pimenta vermelha picada e cheiro-verde a gosto

1/2 colher de coloral

1/2 cebola picada

azeite o quanto baste

farofa tradicional o quanto baste

## MODO DE PREPARO

Numa panela grande, coloque azeite no fundo, espere amornar e junte a cenoura, pimenta e a cebola

Deixe até amaciar um pouco

Diminua a chama e acrescente o coloral e misture até diluir

Junte o arroz e mexa até incorporar bem

Acrescente os ovos, azeitonas e uvas passa e misture novamente, sempre com a chama baixa

Aumente o fogo e vá adicionando a farofa tradicional, sal e intercalando com azeite se necessário para ficar úmida

Junte o cheiro

Sirva acompanhado com churrasco

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/2542-farofa-de-arroz-da-vo-vanda.html>