

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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