

# 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, 3 pimenta 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2542-farofa-de-arroz-da-vo-vanda.html>