

# FAROFA HOTDOG

## INGREDIENTES

500 g de farofa tradicional  
500 g de salsicha picada não muito pequena  
5 colheres (sopa) bem cheias de maionese  
2 tomates médios picados (200 g)  
2 cebolas médias picadas (bem picadinha)  
3 dentes de alho amassados ou picados  
1 pimentão verde picado (100 g)  
50 g de ervilha, pode de lata (opcional)  
50g de milho verde cozido, pode ser de lata (opcional)  
150g de batata palha  
sal e temperos (orégano,salsinha desidratada e afins) a gosto

## MODO DE PREPARO

Pique as salsichas, coloque em uma panela com água e deixe fervente por 5 minutos  
Em uma panela, coloque as colheres de maionese, acrescente o alho, o tomate, o pimentão e a cebola  
Acrescente a salsicha e misture e deixe cozinhar por 10 minutos  
Desligue o fogo, acrescente a ervilha, o milho, o sal e temperos a gosto e misture  
Acrescente a farofa tradicional e misture  
Somente acrescente a batata palha quando for servir

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2555-farofa-hotdog.html>