

FAROFA ESPECIAL DA KARLA

INGREDIENTES

1 kg de linguiça calabresa de frango
500 g bacon picado
1 dúzia de ovos
6 cenouras médias raladas
3 cebolas brancas raladas
1 lata milho
1 vidro azeitonas cortadas
200 g de uva passas
500 g de margarina
1 pacote batata palha
1 pacote farofa tradicional
1 pacote farinha de rosca
500 g de farinha amarela
1 pitada sal
1 pitada de fermento em pó
cebola verde a gosto

MODO DE PREPARO

Frite o bacon e reserve

Coloque a margarina e refogue a cenoura, cebola branca

Numa frigideira faça uma omelete com os ovos, uma pitada de sal e uma pitada de fermento em pó

Adicione a farinha de rosca, farofa pronta tradicional, farinha amarela e batata palha

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2559-farofa-especial-da-karla.html>