

FAROFA CROCANTE

INGREDIENTES

200 g de bacon picado em cubinhos

1 cebola picada

1 xícara de farofa pronta

1/2 pimentão pequeno bem picado

6 azeitonas sem caroço picadas

3 pimentas dedo de moça picadas

cebolinha picada a gosto

1 ovo cozido

sal a gosto

manjerição a gosto

1 tripa de calabresa defumada

1 colher de azeite de oliva

6 castanhas picadas

MODO DE PREPARO

Em uma panela, frite o bacon em fogo baixo por 20 minutos até ele atingir um ponto de crocância e reserve.

Em uma frigideira, acrescente o azeite e frite a cebola, a calabresa, o pimentão e deixe dourar por 3 minutos.

Acrescente a farofa pronta e misture sem parar em fogo baixo.

Acrescente a castanha, as pimentas, a azeitona, o sal e mexa por 10 minutos.

Coloque a farofa em um prato e misture a cebolinha, o ovo picado e use o manjerição para decorar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25821-farofa-crocante.html>