

# 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  
manjeriço 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 manjeriço para decorar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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