

FAROFA DE NATAL AGRIDOCE

INGREDIENTES

2/3 de xícara (chá) de azeite
2 xícaras (chá) de bacon em cubos
1 cebola em lâminas
2 dentes de alho amassados
1 xícara (chá) de abacaxi picado
1 xícara (chá) de ameixa-preta sem caroço picada
1 xícara (chá) de azeitona verde picada
1 cenoura ralada
3 xícaras (chá) de farinha de mandioca grossa
sal, pimenta-do-reino e cheiro-verde picado a gosto
2 colheres (sopa) de margarina

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o azeite e o bacon, leve ao fogo médio até dourar levemente.

Acrescente a cebola e o alho e deixe fritar até dourar.

Adicione a ameixa, a azeitona e a cenoura e refogue por 1 minuto.

Acrescente a farinha de mandioca, o cheiro-verde, o sal e a pimenta a gosto e misture bem.

Retire do fogo, acrescente a margarina e misture novamente.

Sirva quente ou fria.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25865-farofa-de-natal-agridoce.html>