

# FAROFA VEGETARIANA DE NATAL

## INGREDIENTES

200 g de farofa com soja yoki

3 colheres (sopa) de manteiga de boa qualidade

100 g de amêndoas laminadas

100 g de uva passa branca

100 g de cogumelos fatiados

1 cebola grande em pedaços pequenos

4 pimentões vermelhos assados ou em conserva fatiados

200 g de azeitonas verdes fatiadas

1 colher (cafê) de garan masala (tempero opcional)

1 galho de tomilho

salsa e cebolinha a gosto

alface, phisalys e pimenta biquinho para decorar

batata palha Yoki para decorar

6 damasco secos fatiados

## MODO DE PREPARO

Aqueça a manteiga até dourar bem e acrescente as amêndoas

Junte o garan masala, a uva passa branca, o damasco, o cogumelo, a azeitona, os pimentões e mexa bem

Misture bem e corrija o sal se necessário

Arrume alface em uma travessa, coloque a farofa e decore com batata palha Yoki, pimenta biquinho, phisalys e salsinha a gosto

Receita enviada por

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2600-farofa-vegetariana-de-natal.html>