FAROFA DA ROÇA

INGREDIENTES

400 g de farofa tradicional

2 ovos

300 g de linguiça calabresa fina

1 cabeça de alho

1 cebola

1 cubo de caldo de bacon

1 pitada de pimenta-do-reino

1 pitada de sal

1 salsinha

1 pacote de azeitonas sem caroço

500 g de torresmo picadinho

1/2 colher (chá) de colorífico

1/2 xícara (chá) de azeite

1 pacote de champignon picados

1 banana d'água picada bem pequeno (não muito madura)

MODO DE PREPARO

Em uma panela quente com óleo ou gordura, coloque o torresmo já bem picadinho na panela e frite até ficar dourado

Após, em outra panela, frite a linguiça já picada em cubos pequenos

Depois da linguiça frita, acrescente o alho socado e a cebola picada, espere dourar bem

Apó, acrescente os ovos, o azeite, o champignon, o colorífico, a azeitona, a pimenta, a banana, o cubo de caldo de bacon, o sal e a farofa pronta

Após pegue a salsinha e faça um enfeite dele no prato

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2606-farofa-da-roca.html