FAROFA DE SALPICÃO NATALINA

INGREDIENTES

2 a 3 xicaras (chá) cheias de farofa pronta tradicional Yoki

1 xícara (chá) de batata palha Yoki (cheia)

1 lata de ervilha sem a água

1 lata de milho sem a água

1 cebola média picada miúdinha

1 tomate médio picado miudinho

1 pimentão picado miudinho

100 g de uva passa preta

1 peito de frango assado e desfiado

1 copo de gordura que sobrou do pernil assado, do lombo ou de alguma carne assada da ceia

1 cenoura grande ralada como batata palha

1/2 copo (americano) de vinagre de vinho branco

azeite e sal a gosto

5 ameixas pretas secas

MODO DE PREPARO

Vinagrete

Misture acrescentando o azeite, o vinagre de vinho branco e o sal, reserve

Coloque as ameixas em uma panela com água e leve ao fogo, deixe ferver até amolecer

Retire o caroço e a água e desfie as ameixas, reserve

Coloque a gordura em uma panela, leve ao fogo e deixe aquecer

Se não tiver gordura, use 3 colheres (sopa) de manteiga

Deixe derreter e acrescente o frango desfiado e depois a farofa Yoki

Mexa sempre e coloque o milho, ervilha e a cenoura ralada

Coloque as passas e a ameixa desfiada e cozida

Mexendo pra não queimar

Retire do fogo e coloque o vinagrete misturando tudo

Quando estiver bem misturado e já na hora de servir, junte a batata palha Yoki e misture bem

Não precisa esquentar na hora de servir, fria também é muito boa

Receita enviada por

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2609-farofa-de-salpicao-natalina.html