

# FAROFA DA VÓ MARIA

## INGREDIENTES

500 g de feijão fradinho  
2 gomos de linguiça calabresa picada em cubos pequenos  
1 pimentão grande picado  
2 tomates grandes picado  
1 cebola grande picada  
500 g de bacon picado  
2 dentes de alho amassados  
1 kg de farinha temperada  
sal a gosto  
pimenta a gosto  
páprica picante a gosto  
2 sachês de tempero pronto  
1 maço de coentro picado  
cebolinha a gosto picada

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o feijão por aproximadamente 20 minutos, até q fique macio  
Em uma panela grande, frite o bacon em 1 xícara de óleo, deixe em fogo alto até que fique dourado  
Na mesma gordura, frite a calabresa até dourar, retire e reserve  
Refogue em fogo baixo por aproximadamente 30 minutos  
Refogue mais uns 5 minutos e desligue o fogo

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2657-farofa-da-vo-maria.html>