

FAROFA DE “SUSTANÇA” DA MARIA

INGREDIENTES

2 gomos de calabresa defumada cortada em cubos

1 pedaço de bacon cortado em cubos

1 cenoura grande ralada

1 lata de milho

1 vidro de azeitona picada

1 e 1/2 de farofa temperada

salsinha picada a gosto

1/2 xícara de óleo

MODO DE PREPARO

Numa panela grande, coloque o óleo pra esquentar e depois adicione o bacon pra fritar.

Quando estiver bem dourado, coloque a calabresa pra fritar junto com o bacon e misture.

Depois, acrescente a cenoura, milho, azeitona, salsinha e desligue o fogo.

Mexa bem e coloque a farofa aos poucos.

Se achar necessário coloque um pouco de água pra farofa ficar mais úmida.

Coloque em um recipiente e está pronto para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/26688-farofa-de-sustanca-da-maria.html>