

FAROFA DE CALABRESA DEFUMADA COM HORTELÃ

INGREDIENTES

1 gomo grande calabresa defumada cortada em cubinhos pequenos

350 g de farofa temperada pronta

1 xícara de azeite extra virgem

1 pitada de cheiro verde desidratado

15 ml de whiskey Jack Daniels

10 ml de vinagre balsâmico

3 galhos de hortelã e aproveitar apenas as folhas e bem picadinha

MODO DE PREPARO

Primeiro, coloque o azeite para esquentar numa panela ou frigideira grande.

Depois que esquentar, jogue a calabresa na panela.

Deixe a calabresa fritando no azeite por cerca de 15 minutos em fogo baixo, mexendo sempre.

Em seguida, colocar o cheiro verde e misturar bem.

Na sequencia, coloque o whisky e o vinagre balsâmico e deixar curtir uns 3 minutos, mexendo com a colher.

Após este passo, desligar o fogo e colocar a farofa e o hortelã e misturar até que tudo fique bem incorporado todos os ingredientes.

Sirva com churrasco, vinagrete ou mesmo com arroz e feijão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26735-farofa-de-calabresa-defumada-com-hortela.html>