

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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