FAROFA PARA CHURRASCO DO NAINHA

INGREDIENTES

400 g de linguiça calabresa picada

100 g de bacon picado

500 g de farinha de milho

1 cenoura média ralada

1 cebola picada

1 lata de milho verde escorrida

80 g de manteiga

3 ovos cozidos picados

3 colheres de cheiro verde picados

1 maçã verde picada

10 azeitonas verdes picadas

5 colheres de azeite de oliva

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande derreta a manteiga e frite o bacon e a calabresa.

Junte a cebola e deixe murchar.

Junte o milho verde, as azeitonas, a cenoura e deixe por aproximadamente 2 minutos.

Vá colocando a farinha de milho, aos poucos, até tudo ficar incorporado.

Coloque o azeite de oliva e corrija o sal.

Desligue o fogo, coloque os ovos picados e o cheiro verde, mexendo delicadamente.

Quando estiver fria, coloque a maçã verde picada e sirva em seguida.

Você pode trocar a farinha de milho pela de mandioca crua e, para deixar mais"molhadinha", acrescentar mais azeite ou manteiga.

Não coloque a maçã verde enquanto estiver quente pois ela irá cozinhar e não ficará crocante.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26802-farofa-para-churrasco-do-nainha.html