

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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