

FAROFA DE CAMIONHEIRO

INGREDIENTES

- 1 calabresa picada
- 1 pedaço de carne de sol picada
- 1 pedaço de peito de frango picado
- 1 pedaço de jabá picado
- 1 pedaço de toucinho picado
- 1 maçã picada
- 100 g de uvas passas
- 50 g de coentro picado
- 1 cebola média picada
- 1 pimentão picado
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1/2 kg de farinha

MODO DE PREPARO

Primeiro lave a calabresa, a carne de sol, o peito de frango, a jabá, e o toucinho.

Depois, coloque numa panela tudo junto com água e leve ao fogo para escaldar escalde duas vezes.

Depois de escaldado, lave tire bem a água e coloque numa frigideira para fritar com um pouco de óleo. Após fritos, retire o óleo leve a carne novamente ao fogo baixo e vá adicionando os últimos ingredientes.

Deixe dourar, desligue o fogo e, ainda quente, adicione a farinha.

Pronto bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26841-farofa-de-camionheiro.html>