

FAROFA DA NATHY

INGREDIENTES

1/2 pacote de farinha de mandioca

3 tomates picados em cubos (sem semente)

1 cenoura ralada

1 cebola roxa picada em cubos

1 lata de milho

1 lata de ervilha

150 g de azeitona verde

1 xícara (café) de cheiro verde picado

2 pedaços de bacon picado em cubos

2 gomos de calabresa picada em cubos

Temperos: pimenta-do-reino, limão, azeite, sazón salada (verdinho), 1/2 pimenta dedo-de-moça (sem sementes)

MODO DE PREPARO

Comece fritando bem o bacon e a calabresa.

Escorra em papel absorvente e deixe descansar.

Em uma tigela, misture o tomate, a cebola, a cenoura, o milho, a ervilha e a azeitona.

Tempere com bastante limão (pois é o limão que irá deixar a farofa mais molhadinha).

Adicione o bacon, a calabresa e misture bem.

Aos poucos, adicione a farinha de mandioca.

Para um toque especial, rale queijo parmesão e adicione à mistura.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27471-farofa-da-nathy.html>