

# FAROFA RAPIDINHA DA ABIMAPI

## INGREDIENTES

- 200 g de biscoito água e sal ou cream crackers
- 150 g de biscoito maisena
- 100 g de farinha de mandioca
- 100 ml de óleo
- 120 g de manteiga
- 1 xícara das de chá de cebola bem picada
- 2 colheres das de sopa de pimentão cortado em cubos pequenos ou ao seu gosto (opcional)
- 100 g de cenoura crua e cortada em cubos pequenos ou ralada
- 50 g de uvas passas branca
- 50 g de uvas passas escura
- 50 g de damascos cortados em cubos pequenos (opcional)
- 50 g de amêndoas em lascas ou nozes picadas
- sal, cheiro-verde e pimenta-do-reino branca ao seu gosto

## MODO DE PREPARO

### SUGESTÃO:

Sugestão: Substitua 100 g de manteiga por 100 g de bacon fatiado e cortado em tirinhas.

Derreta a manteiga no óleo e frite o bacon, retire o bacon com escumadeira e reserve.

Na gordura que sobrou na panela refogue a cebola, o pimentão, a cenoura, as uvas passas, os damascos e as amêndoas.

Tempere a gosto e finalize juntando os biscoitos triturados e a farinha.

Prove os temperos acrescentando mais se necessário, e sirva como acompanhamento.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28608-farofa-rapidinha-da-abimapi.html>