

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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