FAROFA DE CALABRESA ESPECIAL

INGREDIENTES

5 colheres (sopa) de manteiga

1 xícara (240 ml) de linguiça defumada ou toscana

1/2 cebola picada

1 dente de alho picado

200 g de farofa pronta sabor cebola

1/2 xícara de milho verde

1/2 xícara de uva passas

1 colher (sobremesa) de pimenta calabresa

sal a gosto

cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela preaquecida coloque a manteiga e espere derreter

Adicione a cebola e o alho, espere dourar juntamente com a linguiça

Adicione o milho, a uva passa, a pimenta calabresa e o sal, misture e experimente o sabor para ver se está bom de sal

Dica

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2983-farofa-de-calabresa-especial.html