FAROFA DE NATAL FÁCIL E GOSTOSA

INGREDIENTES

600 gramas de calabresa

600 gramas de bacon

1 pimentão vermelho

1 pimentão verde

1 pimentão amarelo

1 lata de milho verde

3 cebolas médias

6 ovos

8 dentes de alho

1 cheiro verde

300 gramas de uvas passas escura

1 vidro médio de azeitona sem caroço

1 pacote de farofa pronta

MODO DE PREPARO

Tire a pele do bacon e da calabresa e corte em cubinhos

Numa panela grande, frite o bacon e a calabresa

Quando estiverem no ponto, afaste

Tempere com sal os ovos

Em outra panela, coloque um fio de azeite e refogue os pimentões, a cebola, o alho e adicione pimenta, se gostar, dedo de moça ou calabresa

Após este tempero secar o caldo, acrescente à panela com o bacon, a calabresa e os ovos fritos

Mexa bem, verifique o tempero e acrescente o milho verde e a azeitona escorridos

Coloque em formas, bandejas de vidro e decore com o cheiro

Ideal pra acompanhar peru assado, Chester ou churrasco de carne bovina

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2995-farofa-de-natal-facil-e-gostosa.html