

FAROFA DA GLAU

INGREDIENTES

1 kg de farinha seca ou farinha branca
1 linguiça calabresa
1 pacote de azeitonas
500 g de margarina
1 cebola média picada
sal a gosto
corante a gosto
1 pacote de batata palha

MODO DE PREPARO

Primeiramente torra a farinha seca em uma panela de fundo grosso, em fogo baixo e reserve.
Pique a calabresa e coloque para fritar com duas colheres de margarina.
Quando já estiver quase frita coloque a cebola e as azeitonas picadinhas.
Frite-as até dourar e coloque o restante da margarina.
Quando começar a ferver coloque a farinha seca e, com fogo baixo, mexa até incorporar.
Acrescente a batata palha e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30785-farofa-da-glau.html>