

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 batalha palha e bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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