

# FAROFA DE PÃO CROCANTE

## INGREDIENTES

1 linguiça calabresa fininha

1 pão dormido, quase duro

sal

pimenta-do-reino

1 cebola pequena picada

1 dente de alho picado

2 colheres de sopa de azeite

1 colher de sopa de manteiga

1 colher de café de orégano

salsinha a gosto

## MODO DE PREPARO

Eu normalmente faço essa receita em uma frigideira mais funda, dá mais certo por que o pão espalha e fica crocante por inteiro, e eu gosto de usar o pão duro para ficar mais fácil de ralar. Corte a linguiça calabresa em pedaços pequenos e doure no azeite. Quando ele estiver com aspecto torrado leve, jogue a cebola e deixe refogar até dourar. Jogue o alho só para incorporar, mas não deixe fritar muito. Em um recipiente, rale o pão e misture o sal, a pimenta e o orégano. Jogue na frigideira e mexa para misturar aos outros ingredientes em fogo médio. No centro da frigideira, coloque a manteiga e vá misturando até o pão ficar dourado. Desligue o fogo e jogue a salsinha por cima, sem misturar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31981-farofa-de-pao-crocante.html>