

FAROFA DE PIMENTÕES E DENDÊ

INGREDIENTES

1 pimentão grande vermelho picado
1 pimentão grande verde picado
200 gramas de bacon em cubos
1 linguiça calabresa defumada em cubos
2 ovos cozidos (claras picadas e gema esfarelada)
100 ml de azeite de dendê
4 dentes de alho picados
1 cebola média picada
2 colheres de sopa de salsinha e cebolinha picadas
10 pãezinhos (pão francês ou de sal) duros moídos grosseiramente ou 500 gramas de farinha de rosca (pode ser substituída por farinha de mandioca e/ou milho)
100 gramas de azeitonas pretas (opcional)
1 xícara de nozes ou castanhas (opcional)
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Frite o bacon (Fogo baixo) em uma panela grande antiaderente
Acrescente a linguiça fritando por mais alguns minutos
Junte o alho e aguarde dourar
Adicione a cebola e espere murchar
Acrescente os pimentões
Logo em seguida, junte o azeite de dendê
Deixe cozinhando em fogo baixo por 20 minutos, mexendo de vez em quando
Desligue o fogo e aguarde esfriar
Adicione a farinha aos poucos até obter o ponto desejado (Úmida ou Seca)
Misture os ovos, a salsinha e a cebolinha
Sirva como acompanhamento para feijoadas, carnes e aves assadas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32552-farofa-de-pimentoes-e-dende.html>