

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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