

FAROFA PAULISTA MOLHADINHA

INGREDIENTES

1 pacote de farofa pronta yoki
aproximadamente 400 g de margarina
1 pedaço grande de bacon picado em quadradinhos bem pequenos
1 linguiça calabresa picada em quadradinhos bem pequenos
1 cebola grande picada
1 cenoura grande ralada
uva passa (a gosto)
um punhado de azeitonas picadas
cheiro verde

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, coloque um pouco mais da metade da margarina (umas 3 a 4 colheres bem cheias de sopa).

Junte a cebola, o bacon e a calabresa, deixe refogar por alguns minutos, até dourar.

Após dourar a cebola, adicione a cenoura ralada, em seguida as uvas passas, as azeitonas o cheiro verde e continue mexendo tudo.

Depois adicione o pacote inteiro de farofa pronta Yoki na panela.

Abaixe o fogo e misture devagar a farofa no preparo que está na panela tomando cuidado para não derrubar e não deixar queimar.

Adicione o restante da margarina (apenas 1 ou 2 colheres de sopa), e misture bem tudo na panela.

Desligue o fogo e sirva-se!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33882-farofa-paulista-molhadinha.html>