

FAROFA DE KIMILHO (BY KESSY CRIDLAND)

INGREDIENTES

farinha kimilho (quantidade a gosto)

300 g de linguiça defumada

1 lata de milho verde

50 g de passas

1 cebola

nozes picadas a gosto

castanha picadas a gosto

pimenta-do-reino moída na hora

um pouco de gengibre ralado na hora

azeite a gosto

azeitonas a gosto

1 dente de alho picado ou espremido

MODO DE PREPARO

Frite a cebola com manteiga até dourar bem.

Em seguida acrescente a linguiça picada bem pequena.

Depois de frita, acrescente todos os outros ingredientes menos o milho verde e a farinha de Kimilho.

Mexa por 2 minutos.

Em seguida acrescente o milho verde e a farinha aos poucos mexendo sem parar, vá regando o azeite.

Acrescente um pouco de água fervente (só um pouco).

Mexa devagar até que a farinha fique macia.

A farinha Kimilho pode ser tanto da fina como da grossa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35041-farofa-de-kimilho-by-kessy-cridland.html>