

# FAROFA DE OVOS MOLHADINHA

## INGREDIENTES

300 g de farinha de mandioca

5 ovos

50 g de bacon picado

50 g de linguiça de porco picadinha

1 linguiça fina calabresa picado

3 colheres de sopa de salsa e cebolinha picada

1 colher de manjericão picado

1 cebola média bem picadinha

1 sachê de tempero à escolher

1/2 xícara de chá de óleo

alho

sal

azeite

## MODO DE PREPARO

Bata os ovos com o sachê de tempero e uma pitada de sal, e reserve.

Em seguida coloque numa panela o óleo, alho e cebola.

Vá acrescentando a linguiça de porco, o bacon e a linguiça calabresa e deixe fritar bem.

Quando estiverem fritinhas coloque os ovos batidos, não mexa até os ovos fritarem.

Assim que ficar todo frito mexa levemente, para que fique com pedaços grandes.

Coloque a salsa, cebolinha, manjericão e a farinha.

Mexa e acrescente fios de azeite, para que sua farofa fique molhadinha.

Sirva quentinha com arroz e churrasquinho de panela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/36237-farofa-de-ovos-molhadinha.html>