

# 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 manjeriço 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, manjeriço e a farinha.  
Mexe e acrescenta fios de azeite, para que sua farofa fique molhadinha.  
Sirva quentinha com arroz e churrasquinho de panela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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