

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 acrescente 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>