

FAROFA DE SALPICÃO

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de azeite

1 cenoura ralada

1 xícara (chá) de farinha de milho amarela

sal, pimenta-do-reino e salsa picada a gosto

1/2 xícara (chá) de maionese

MODO DE PREPARO

Aqueça uma panela com o azeite.

Em fogo médio refogue a cebola e a cenoura por 2 minutos.

Adicione o frango, o milho, o pimentão e refogue por 3 minutos.

Misture a farinha, sal, pimenta, salsa e deixe esfriar.

Misture delicadamente a maionese.

Arrume uma travessa e sirva polvilhado com salsa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36788-farofa-de-salpicao.html>