

FAROFA DE ABACAXI

INGREDIENTES

1 cebola grande picada em cubos

2 cenouras raladas

3 ovos cozidos

1 pacote de farofa pronta

200 g de uva passas

200 g de azeitona picada

200 g de palmito picado

500 g de linguiça tipo calabresa

250 g de bacon

1 abacaxi médio picado em cubos

2 dentes de alho

1 colher de azeite

MODO DE PREPARO

Coloque a colher de azeite em uma panela e doure o alho e a cebola, em seguida coloque a cenoura ralada e 1 xícara de água para dar uma leve cozida.

Após a água estar quase seca, coloque a linguiça e o bacon (já fritos), coloque o azeitona e a uva passas, comece a colocar a farinha e misture bem, coloque o palmito e a farinha sempre misturando bem.

Coloque os ovos cozidos picados, desligue o fogo.

Coloque em uma travessa e coloque o abacaxi, formando camadas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41801-farofa-de-abacaxi.html>