

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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