

# FAROFA BAHIANA

## INGREDIENTES

5 folhas de couve verde

1 pimentão verde

1 pimentão vermelho

1 cebola grande

2 dentes de alho

10 azeitonas

250 g de bacon

250 g de carne do sol

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

1/2 copo de óleo

farinha de mandioca a gosto

## MODO DE PREPARO

Corte o bacon e a carne de sol em tirinhas finas.

Leve para fritar no 1/2 copo de óleo.

Deixe dourar bastante. e reserve.

Corte o couve verde em tiras também bem finas e reserve.

Pimentões verde e vermelho, cebola, alho cortem em cubos pequenos e reserve.

Na mesma panela que fritou o bacon e a carne, misture todos os ingredientes, exceto a farinha de mandioca e deixe dourar.

Desligue o fogo e acrescente a farinha de mandioca.

Misture tudo muito bem.

Já está pronta sua deliciosa farofa baiana.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43247-farofa-bahiana.html>