

# 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 esta pronta sua deliciosa farofa baiana.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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