

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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