

FAROFA DE LINGUIÇA

INGREDIENTES

1 gomo de linguiça calabresa já assada (ou sobras de linguiça frita)
2 colheres (sopa) de óleo
1/2 cebola picada
2 dentes de alho
1 pimentão bem picado
azeitonas picadas
1 tomate maduro picado
farinha de mandioca torrada
2 ovos cozidos picados
cheiro verde picado
sal

MODO DE PREPARO

Pique a linguiça em pedaçinhos.

Aqueça o óleo e frite a cebola e o alho.

Acrescente a linguiça e o pimentão e frite mais um pouco.

Adicione as azeitonas e o tomate e rofogue.

Junte a farinha de mandioca aos poucos e mexa até obter uma farofa.

Por último, acrescente os ovos cozidos e cheiro-verde, acerte o sal.

Sirva acompanhando carnes.

Adicione também uvas passas para obter um toque diferente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43977-farofa-de-linguica.html>