FAROFA DE LINGUIÇA

INGREDIENTES

1 gomo de linguiça calabresa já assada (ou sobras de linguiça frita)

2 colheres (sopa) de oléo

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 oléo e frite a cebola e o alho.

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

Adcione 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.

Adcione tambem uvas passas para obter um toque diferente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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