

# FAROFA FRIA À LA REGINAL

## INGREDIENTES

6 cenouras grandes  
1 pimentão pequeno verde  
1 pimentão pequeno amarelo  
1 pimentão pequeno vermelho  
2 cebolas médias  
1 lata de milho verde  
1 lata de ervilha  
2 dentes de alho  
azeitonas picadas a gosto  
azeite de oliva a gosto  
vinagre de vinho a gosto  
sal a gosto  
cheiro verde a gosto  
uvas passas se quiser  
1 pacote de farofa pronta

## MODO DE PREPARO

Em um recipiente grande ralar as cenouras.  
Picar os pimentões e as cebolas em cubos.  
Picar os dentes de alho.  
Picar as azeitonas e o cheiro-verde.  
Acrescentar a lata de milho e a de ervilha e se quiser uva passa.  
Temperar com azeite vinagre e sal a gosto como se fosse uma salada.  
Misturar muito bem e deixar descansar por 1 hora.  
Após o tempo de descanso misturar a farofa pronta de forma que fique homogênea.  
Servir fria.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44609-farofa-fria-a-la-reginal.html>