

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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