

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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