

FAROFA DE NATAL DELICIOSA

INGREDIENTES

De 1,5 a 2 kg de farinha de mandioca torrada. Pode usar também uma farinha temperada de sua preferência

300 gramas ameixa sem caroço

200 gramas de uva passa branca

200 gramas de uva passa preta

200 gramas de damasco

300 gramas de nozes

300 gramas castanha-do-pará

300 gramas de castanha de caju

100 gramas de batata palha

1 litro de óleo de milho ou de canola ou amendoim

sal a gosto

1 cebola picadinha

3 dentes de alho picadinhos

pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela que tenha de 7 a 10 litros, ou use uma daquelas panelas que se prepara mocotó.

Coloque um pouco 4 ou 5 colheres de sopa de óleo e frite a cebola e o alho até ficarem com aparência de transparente.

Depois coloque todo o restante óleo dentro da panela e deixe esquentar bem.

Despeje as ameixas cortadas ao meio, uvas passas preta e branca e o damasco picado dentro deste óleo e deixe o fogo ligado por mais 1 minuto.

Desligue o fogo e coloque o sal e a pimenta.

Apos esfriar o óleo uns 30 minutos.

Verifique se o óleo adquiriu uma cor como se fosse uma calda de ameixas, prove para ver se está adocicado.

Volte a ligar o fogo até que o óleo esquente bem e deixe assim por mais 2 minutos, assim o doce das frutas vai se acentuar mais.

Depois despeje as castanhas, as nozes e adicione a farinha de mandioca aos poucos misturando sempre.

Desligue o fogo.

Prove a farofa para ver se ela tem sal e se a quantidade de pimenta opcional esta a seu gosto.

Se precisar adicione mais farinha de mandioca torrada para que a farofa não fique gordurosa e absorva todo o óleo

que foi colocado.

Você pode usar esta farofa para rechear o peru ou chester.

Neste caso adicione um pouco de água a farofa meio copo antes de rechear a ave escolhida.

Fica uma delícia!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44630-farofa-de-natal-deliciosa.html>