

FAROFA FRIA PRÁTICA E DELICIOSA PARA O FIM DE ANO

INGREDIENTES

- 1 tomate sem sementes picado
- 1/2 pimentão verde em fatias fininhas
- 1/2 pimentão amarelo em fatias fininhas
- 1 cebola picada bem miudinha
- 2 colher azeitonas verdes picadinhas
- 1 cenoura crua ralada
- 1/2 lata de milho verde
- 2 colher (sopa) de salsinha picada
- 2 copos (requeijão) de farinha de milho em flocos grandes
- 3/4 de xícara (chá) de óleo
- 2 ou 3 colheres (sopa) de vinagre (de acordo com seu gosto)
- Tempere com pimenta do reino branca a gosto
- Sal ou Aji-sal à gosto

MODO DE PREPARO

Misture os 8 primeiros ingredientes e mecha muito bem

Acrescente o óleo(não costumo colocar azeite, pois fica muito forte o sabor, se quiser coloque um pouquinho só de azeite a mais para dar um aroma), o vinagre(costumo usar o de vinho branco) e misture tudo .

Coloque a pimenta e o sal ou aji-sal (que dá um gostinho a mais).

Espero que apreciem

Acompanha cheddar, frango assado, pernil, carne assada etc.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45000-farofa-fria-pratica-e-deliciosa-para-o-fim-de-ano.html>