

# 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 (queijão) 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 Agi-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 chester, frango assado, pernil, carne assada etc.

©2026 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>