

FAROFA DA EDUARDINHO

INGREDIENTES

- 500 g de bacon picadinho
- 200 g de linguiça sem pele picada
- 200 g de linguiça calabresa apimentada sem pele picada
- 6 ovos
- 1 maço de couve lavado e picado bem fininho
- 1 maço de cheiro-verde picada bem fininho
- 200 g de moela cozida e picada em pedaços
- 150 g de azeitona sem caroço picadas ao meio
- 250 g de frutas cristalizadas
- 4 maçãs descascadas e picadas em pedaços
- 6 bananas picadas em pedaços
- 2 xícaras grandes de azeite
- Sal a gosto
- Alho e cebola picados pequenos – se preferir
- 2 pacotes de farinha de mandioca temperada

MODO DE PREPARO

Separe os ingredientes nas porções solicitadas e em uma frigideira grande, coloque o bacon para dourar no azeite (1 xícara).

Acrescente a linguiça e a apimentada, deixe fritar bem, se preferir acrescente o alho e a cebola.

Acrescente os ovos inteiros e mexa até que envolvam os ingredientes.

Junte a couve aos poucos e mexa, em seguida o cheiro-verde, quando estiverem unidos aos demais ingredientes acrescente a moela, a azeitona, as frutas cristalizadas, as maçãs e as bananas (até ficarem macios)

Misture bem os ingredientes e regue com 1 xícara de azeite para acrescentar a farinha, sal a gosto.

Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45093-farofa-da-eduardinho.html>