

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 maças 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

Separar 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.

Junta 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 maças 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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