FAROFA NO CAPRICHO

INGREDIENTES

4 dentes de alho

1 cebola grande

200 g de linguiça calabresa

200 g de linguiça paio

200 g de bacon

200 g de azeitona verde

200 g de azeitona preta

1 tablet de caldo de carne

1 tablet de caldo de picanha

1 tablet de caldo de bacon

300g de manteiga ou margarina

800g de farinha de mandioca

MODO DE PREPARO

Na véspera ou bem mais cedo, coloque a farinha em um tabuleiro e leve ao forno na potência máxima. Deixe-a torrar até que comece a dourar, mas lembre-se de misturar a farinha de vez em quando. Deixe esfriar e reserve.

Ao fazer isso, será percebida uma crocância ao comer a farofa.

Pique o bacon e as linguiças formando pequenos cubos, mas não muito pequeno para que não sumam. Coloque em uma panela grande (de preferência uma antiaderente para que não grude no fundo) e frite.

Depois de um tempo, eles irão soltar sua gordura sem a necessidade de colocar óleo.

Depois de uns 15 minutos, coloque a cebola picada deixando-a dourar. Acrescente o alho amassado, as azeitonas e 5 minutos após a fritura, coloque os tabletes de caldo de picanha, bacon e carne (mas nada impede que você deseje temperar com pimenta-do-reino ou um Sazón de seu sabor favorito ou ervas finas).

Finalize com os ovos, mexendo sempre.

Para finalizar, coloque a manteiga. Mexa bastante, misturando bem todos os ingredientes a manteiga.

Quando ela estiver totalmente derretida (não deixe que ela vire um óleo, o ponto certo, é quando ela está derretida, mas com a cor amarelinha, coloque a farinha aos poucos com o fogo baixo.

Misture bastante e de vez em quando prove se está bom de sal, pois com a quantidade de farinha, pode ser que ela fique sem sal e pra acertar, basta apenas colocar pitadas.

Leve até a travessa em que ela será servida, mas enquanto ela estiver quente, não tampe, pois isso pode fazê-la suar, perdendo a consistência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45444-farofa-no-capricho.html