

# FAROFA DE CENOURAS DA VI

## INGREDIENTES

300 g linguiça calabresa ou portuguesa cortada em cubos

150 g bacon em cubos

2 cebolas medias

2 dentes de alho

8 cenouras médias raladas

1 pacota de farofa pronta

200 g farinha de milho

Pimenta calabresa, cheiro verde, orégano a gosto

## MODO DE PREPARO

Frite o bacon, junte a linguiça calabresa, a cebola e o alho.

Deixe fritar bem, junte a cenoura, o orégano, a pimenta calabresa e refogue por 2 minutos (não deixar a cenoura ficar mole pois assim a farofa empelota).

Junte a farofa e a farinha alternadamente e aos poucos.

Mexa bem para não empastar.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46079-farofa-de-cenouras-da-vi.html>