

FAROFA CAPRICHADA

INGREDIENTES

- 1/2 xícara (chá) de bacon picado
- 1 gomo grande de linguiça calabresa defumada, picada
- 1 cebola pequena picada
- 1 cenoura grande ralada grossa
- 1/2 xícara (chá) de azeitonas verdes picadas
- 1 lata de milho verde escorrido
- 1 e 1/2 colheres (chá) de sal
- 1 colher (chá) de ajiomoto
- 3 xícaras (chá) de farinha de mandioca crua
- 2 ovos cozidos e picados
- 1 colher de salsa picada

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira grande , coloque o bacon e a linguiça e frite por 5 minutos, ou até dourarem.

Junte a cebola por 2 minutos ou até ficar transparente.

Adicione a cenoura, a azeitona, o milho, o sal e o ajiomoto e misture bem.

Acrescente a farinha de mandioca e cozinhe por 3 minutos , mexendo sempre, ou até ficar dourada.

Retire do fogo, junte os ovos e a salsa e misture.

Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47927-farofa-caprichada.html>