FAROFA COM CENOURA RALADA

INGREDIENTES

400 g de bacon cortados em cubinhos

2 gomos de linguiça calabresa cortadas em cubinhos

2 cenouras grande raladas na parte grossa do ralador

2 latas de milho verde escorrido

1/2 kg de farinha de mandioca fina

2 colheres de óleo

2 colheres de azeite

cheiro verde a gosto

sal a gosto, cuidado com sal pois milho e calabresa e bacon já são salgados

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o bacon com a calabresa cortados em cubinhos para fritar com 2 colheres de óleo, deixe fritar bem até que fique crocante.

Em seguida desligue o fogo, na mesma panela coloque a cenoura, com a panela ainda quente coloque o resto dos ingredientes e misture tudo, por último acrescente as colheres de azeite.

Caso fique meio seca pode molhar um pouco mais com azeite.

Se quiser meio agridoce acrescentar abacaxi picadinho ou uva passa à vontade, fica uma delícia.

Acompanha muito bem com churrasco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49084-farofa-com-cenoura-ralada.html