# FAROFA DA NORA

## INGREDIENTES

3 colheres cheias (sopa) de manteiga

400 g de bacon ou calabresa

3 colheres (sopa) de azeite

1 cebola grande (picado em pedaços médios)

1 cenoura grande (ralada grossa)

1/2 pimentão verde (em tirinhas)

1/2 pimentão vermelho (em tirinhas)

1/4 de 1 repolho (picado em pedaços médios)

10 azeitonas

manjericão (desidratado ou fresco)

salsinha ou coentro ou cebolinha

sal a gosto

1 pacote de farofa temperada

## MODO DE PREPARO

Coloque o bacon ou a calabresa (se quiser pode adicionar os dois, porém 200 g de cada) para fritar com a manteiga.

Na mesma panela, assim que dourar o bacon adicione: o azeite, a cebola, a cenoura, o pimentão verde e vermelho, o repolho e as azeitonas e 2 dedos de um copo de água.

Deixe refogar por 15 minutos.

Adicione então o manjericão (desidratado ou fresco, mas se tiver os dois pode colocar pois realça o sabor e o aroma do prato), a salsinha, coentro e cebolinha à gosto.

O Sal também deve ser adicionado à gosto, porém lembre-se de não exagerar pois farofa já é temperada.

Deixe refogar por 5 minutos para o tempero soltar o sabor no refogado.

No fogo baixo adicione a farofa aos poucos e misture tudo.

É uma receita rápida e fácil, você pode fazer com os legumes e verduras que tiver na geladeira.

É uma maneira saborosa de ingerir esses alimentos que muitas vezes não fazem parte do nosso cardápio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50912-farofa-da-nora.html