

FAROFA DOIDA

INGREDIENTES

3 gomos de linguiça calabresa em cubos

150 g de bacon em cubos

1 pimentão verde em cubos pequenos

1 pimentão vermelho em cubos pequenos

1 cenoura pequena ralada no ralo fino

2 cebolas medias em cubos

5 ovos

30 ml de óleo

cheiro verde bem picado na hora

500 g de farinha fina ou grossa (a gosto)

MODO DE PREPARO

Frite a linguiça e o bacon na medida de óleo até dourarem ou ficarem crocantes.

Quando estiverem dourados retire-os da panela e coloque em papel absorvente.

Reserve.

Na mesma panela quebre os ovos e pique-os em pedaços menores enquanto fritam ,quando estiverem firmes ,retire-os e coloque-os em papel absorvente.

Na mesma panela coloque as cebolas picadas até ficarem amolecidas ou quase transparentes (se necessário coloque mais 2 colheres de óleo, estando amolecidas coloque os pimentões picados e a cenoura ralada para dar uma breve refogada).

Desligue o fogo e quando estiver morno coloque o cheiro verde e revire um pouco para misturar.

Coloque as linguiças e o bacon frito.

Acrescente a farinha e misture tudo.

Acrescente sal se julgar necessário.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51135-farofa-doida.html>