

FAROFADA À LA JADER

INGREDIENTES

6 ovos

1/2 cebola

2 tomates

2 dentes de alho(esmagados)

1 pitada de orégano

2 linguiças calabresas (da fina) cortadas em rodela

Extrato de tomate a gosto (para dar cor)

Farinha de mandioca para dar consistência (no ponto de uma farofa de cuca)

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira frite a linguiça cortada em rodela até que fiquem douradas, em seguida coloque a cebola cortada em 1/2 lua, o alho esmagado, e deixe dourar.

Acrescente o tomate cortado em cubinhos e deixe fritar até que seque a água, coloque um pouquinho da massa de tomate para que dê uma cor.

Coloque os ovos e mexa até que fiquem parcialmente cozidos.

Jogue um pouco de orégano (a gosto) o sal também a gosto e para finalizar, misture a farinha de mandioca até conseguir um ponto como se fosse uma farofa de cuca.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51772-farofada-a-la-jader.html>