

FAROFA D. ANGELINA

INGREDIENTES

3 colheres de sopa de óleo

5 dentes de alho picados

1/2 cebola picada

2 gomos de calabresa em cubos

Bacon em cubos a gosto

Azeitonas sem caroço a gosto

2 cenouras raladas em ralo grosso

Farinha de milho em flocos

MODO DE PREPARO

Refogue o alho e a cebola até dourar.

Adicione a calabresa e o bacon e deixe fritar por aproximadamente 15 minutos.

Coloque as azeitonas e a cenoura ralada (a cenoura umidifica a farofa e a deixa mais gostosa) e misture bem até a cenoura murchar.

Por último coloque a farinha de milho misturando até engrossar, quando estiver a seu gosto desligue o fogo e tampe a panela por cinco minutos.

Está pronta para servir!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53073-farofa-d-angelina.html>