

FAROFA COLORIDA DA RAFA

INGREDIENTES

100 g de farinha de mandioca
1 calabresa
100 g de bacon
1 lata de milho em conserva
1 cenoura média ralada
200 ml de óleo
1 banana grande de fritar
1 cebola de cabeça picadinha
cebolinha picada
2 sachês de sazón de sua preferência
Uva passa a gosto
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Frite a banana e pedaços numa panela de óleo separada, depois de frita escorra e reserve.

Corte o bacon e a calabresa em cubinhos e frite nas 200ml de óleo.

Depois de dourar os bacon e a calabresa, abaixe o fogo e adicione a cebola, o sazón, o milho escorrido, a cenoura ralada e deixe dar outra fritada misturando sempre para não queimar.

Depois disso adicione a farinha, a banana reservada, a uva passa e a cebolinha verde.

Misture bem ainda no fogo, depois de misturada desligue o fogo e sirva.

É uma ótima acompanhante para um bife frito bem acebolado ou um frango assado!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53428-farofa-colorida-da-rafa.html>