FAROFA DE ABOBRINHA COM CALABRESA

INGREDIENTES

1 abobrinha media ralada ou batidinha

2 peças de calabresa cortadas em rodelas

1 xícara de bacon picadinho

1 cebola cortada em rodelas

2 dentes de alho amassado

Cheiro verde a gosto

Sal a gosto

Tempero baiano ou pimenta-do-reino a gosto

1 xícara de azeitona cortadas sem caroço

5 colheres de óleo

1 pacote de farinha de milho 500g

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o óleo e deixe dourar a calabresa, o bacon.

Depois que o bacon e a calabresa estiverem dourados acrescente o alho e a cebola e a abobrinha ralada com a azeitona e o cheiro verde, deixe por alguns minutos até a abobrinha ficar cozida.

Se juntar um pouco de água nao tem problema

Em fogo baixo acrescente a farinha, mexendo bem.

Se preferir mais recheio que farinha pode diminuir a farinha e pronto.

Muito bom para acompanhar churrascos ou carnes assada no forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54836-farofa-de-abobrinha-com-calabresa.html