

FAROFA DE ABOBRINHA COM CALABRESA

INGREDIENTES

- 1 abobrinha media ralada ou batidinha
- 2 peças de calabresa cortadas em rodela
- 1 xícara de bacon picadinho
- 1 cebola cortada em rodela
- 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 não 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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