ARROZ FAROFADO

INGREDIENTES

1 xícara (chá) bacon picadinho

2 xícaras (chá) de linguiça calabresa defumada picadinha

2 cabeças de alho triturado

2 cebolas picadas azeite de oliva, o suficiente

2 tomates picados

1 xícara (chá) de ervilha

1 xícara (chá) de azeitona verde picada

2 xícaras (chá) de farofa tradicional Yoki

pimenta dedo-de-moça sem sementes picada a gosto

3 xícaras (chá) de arroz cozido ou arroz integral cozido

cheiro-verde picado a gosto

MODO DE PREPARO

Aqueça o óleo e frite o bacon até que ele fique bem sequinho

Acrescente a linguiça e frite

Junte o alho, a cebola, e, quando estiverem dourados, acrescente o tomate, a ervilha, as azeitonas e deixe refogar

Lembre de colocar bastante azeite para que a farofa fique úmida

Coloque a farofa pronta nesse refogado, mexendo para não queimar

Por último, coloque o arroz e misture bem

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6833-arroz-farofado.html