

FAROFA DE COUVE DA TIA NANINHA, É A FAROFA MAIS DELICIOSA QUE EXISTE!

INGREDIENTES

1 maço de couve lavado e bem picadinho

200 g bacon picado

200 g de linguiça calabresa picada

1 cebola picadinha

2 dentes de alho picados

1 pacote farofa de mandioca pronta sabor bacon (Mas pode usar a farofa comum feita com farinha de mandioca, com manteiga e uma pitada de sal)

1/2 copo americano de água e Óleo (Outra opção é fritar o bacon na própria gordura)

MODO DE PREPARO

Doure o alho e a cebola no óleo, acrescente o bacon e a linguiça e frite bem, após isso adicione a couve e a água e refogue como de costume, antes de secar totalmente a água, adicione aos poucos a farofa e mexa bem para farofa incorporar bem na couve.

Deixe aquecer um pouco e sirva a seguir.

A farofa fica úmida, se quando adicionar a farofa pronta a farofa de couve ficar muito seca, coloque um pouco mais de água, o quanto achar necessário e você pode colocar milho, ervilha, essa é a farofa básica.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15435-farofa-de-couve-da-tia-naninha-e-a-farofa-mais-deliciosa-que-existe.html>