

FAROFA NHANITA

INGREDIENTES

- 2 cebolas grandes picadinha em cubos
- 1 colher (sopa) bacon picado miudinho
- 1 colher (sopa) de óleo (usei óleo de milho)
- 1 colher (sopa) manteiga
- 2 dentes de alho espremidos
- 4 colheres (sopa) azeitonas pretas picadas
- 4 ovos cozidos picados
- 4 bananas marmelo cortadas em cubos e fritos até dourar (usei 1/3 xícara de óleo para fritar)
- 1 pimenta dedo de moça média picada miudinha e sem sementes
- 3 xícaras (chá) de farofa tradicional
- cebolinha e manjeriço fresco a gosto

MODO DE PREPARO

- Frite os cubos de banana, coloque sobre papel toalha para retirar o excesso de óleo e reserve
- Acrescente a cebola e deixe murchar, junte o alho e deixe mais uns 3 minutos
- Junte a farofa, mexa mais um pouco e desligue o fogo

Obs

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2458-farofa-nhanita.html>