

FAROFA DE LINGUIÇA APIMENTADA

INGREDIENTES

- 1 kg linguiça apimentada (sem pele)
- 1 pacote de farofa tradicional
- 6 cebolas grandes
- 6 tomates grandes (sem pele)

MODO DE PREPARO

Triture as cebolas e reserve

Em uma panela grande, coloque a linguiça apimentada (sem a pele) deixando fritar em fogo alto

Reserve

Usando a mesma panela, adicione um pouco de óleo para refogar a cebola até murchar (fogo alto de 5 a 10 minutos)

Pegue a linguiça apimentada e coloque nessa panela com a cebola e o tomate, misturando

Agora, vá adicionando a farofa tradicional aos poucos, mexendo até que obtenha uma mistura úmida

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2466-farofa-de-linguica-apimentada.html>