

# FAROFA VEGETARIANA COM RICOTA DEFUMADA

## INGREDIENTES

- 1 pacote de farofa com soja (200 g)
- 100 g de ricota defumada picada em cubinhos
- 1/3 de xícara (chá) ou 80 ml de azeite de oliva
- 1/2 cebola picada
- 1/2 xícara (chá) ou 50 g de azeitonas picadas
- 1 xícara (chá) ou 100 g de cenoura ralada
- 1/2 lata de milho
- 1/2 lata de ervilha
- 3 ovos cozidos picados
- sal, orégano e cheiro-verde a gosto

## MODO DE PREPARO

- Em fogo baixo, frite os cubinhos da ricota defumada no azeite até dourar
- Acrescente a cebola e as azeitonas (todas picadas) e continue fritando por 5 minutos
- Em seguida, acrescente a cenoura, o milho e a ervilha
- Apague o fogo e acrescente a farofa com soja e os ovos cozidos picados
- Misture tudo muito bem
- Corrija o sal a seu gosto e tempere com orégano e cheiro

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2473-farofa-vegetariana-com-ricota-defumada.html>