

# FAROFA DE MORTADELA LIGEIRINHA

## INGREDIENTES

200 g de mortadela defumada  
1 e 1/2 xícara de farofa pronta de sua preferência  
1 cebola média picada  
2 dentes de alho  
1 limão (suco)  
1/2 pimenta dedo de moça (opcional)  
1 colher (sopa) de azeite ou óleo ou manteiga  
1 pitada de sal  
salsinha e cebolinha picadas  
tomates cereja para decorar

## MODO DE PREPARO

Refogue bem a mortadela picada com o alho e a cebola no azeite  
Acrescente a pimenta dedo de moça  
Esprema o limão nesta mistura, mexa e aguarde secar um pouco  
Coloque a farofa e deixe incorporar os sabores por uns 3 minutos  
Incorpore os outros temperos e desligue  
Decore com os tomatinhos e com salsinha  
Sirva como acompanhamento no churrasco, com feijoada ou com um bom prato de arroz com feijão e bife ou omelete  
Bom apetite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2486-farofa-de-mortadela-ligeirinha.html>