

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>