

FAROFA MISTURÃO

INGREDIENTES

250 g de feijão fradinho cozido e escorrido

100 g de tomate sem sementes picadinho

50 g de pimenta biquinho inteiras

100 g de cebola roxa picada

100 g de pimentão verde picado

100 g de salsinha picada

100 g de milho verde em lata

100 g de ervilha em lata

150 g de bacon picado e frito

250 g de linguiça calabresa cortada em rodelas finas

1 kg de costela bovina cozida e desfiada (reserve 200 ml do caldo)

6 ovos cozidos e picados

500 g de farofa tradicional

200 g de farofa com tempero suave

MODO DE PREPARO

Frite o bacon e a linguiça separadamente, escorra e reserve

Em um recipiente, misture as farofas

Acrescente na mistura de farofas o feijão fradinho, o pimentão, o milho, a ervilha e a pimenta, misture bem

Acrescente após a costela e o tomate e misture

Acrescente por fim o bacon, a linguiça e os ovos, misture

Regue por cima com o caldo da costela e misture bem

Acrescente a salsinha por cima e sirva com salada de folhas verdes

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2521-farofa-misturao.html>