

## FAROFA HOTDOG

### INGREDIENTES

500 g de farofa tradicional

500 g de salsicha picada não muito pequena

5 colheres (sopa) bem cheias de maionese

2 tomates médios picados (200 g)

2 cebolas médias picadas (bem picadinha)

3 dentes de alho amassados ou picados

1 pimentão verde picado (100 g)

50 g de ervilha, pode de lata (opcional)

50g de milho verde cozido, pode ser de lata (opcional)

150g de batata palha

sal e temperos (orégano,salsinha desidratada e afins) a gosto

### MODO DE PREPARO

Pique as salsichas, coloque em uma panela com agua e deixe fervente por 5 minutos

Em uma panela, coloque as colheres de maionese, acrescente o alho, o tomate, o pimentão e a cebola

Acrescente a salsicha e misture e deixe cozinhar por 10 minutos

Desligue o fogo, acrescente a ervilha, o milho, o sal e temperos a gosto e misture

Acrescente a farofa tradicional e misture

Somente acrescente a batata palha quando for servir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2555-farofa-hotdog.html>