

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 água 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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