FAROFA ESPECIAL DA KARLA

INGREDIENTES

1 kg de linguiça calabresa de frango

500 g bacon picado

1 dúzia de ovos

6 cenouras médias raladas

3 cebolas brancas raladas

1 lata milho

1 vidro azeitonas cortadas

200 g de uva passas

500 g de margarina

1 pacote batata palha

1 pacote farofa tradicional

1 pacote farinha de rosca

500 g de farinha amarela

1 pitada sal

1 pitada de fermento em pó

cebola verde a gosto

MODO DE PREPARO

Frite o bacon e reserve

Coloque a margarina e refogue a cenoura, cebola branca

Numa frigideira faça uma omelete com os ovos, uma pitada de sal e uma pitada de fermento em pó

Adicione a farinha de rosca, farofa pronta tradicional, farinha amarela e batata palha

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/2559-farofa-especial-da-karla.html