

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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