

# FAROFA VEGETARIANA DE NATAL

## INGREDIENTES

- 200 g de farofa com soja yoki
- 3 colheres (sopa) de manteiga de boa qualidade
- 100 g de amêndoas laminadas
- 100 g de uva passa branca
- 100 g de cogumelos fatiados
- 1 cebola grande em pedaços pequenos
- 4 pimentões vermelhos assados ou em conserva fatiados
- 200 g de azeitonas verdes fatiadas
- 1 colher (café) de garan masala (tempero opcional)
- 1 galho de tomilho
- salsa e cebolinha a gosto
- alface, phisalys e pimenta biquinho para decorar
- batata palha Yoki para decorar
- 6 damasco secos fatiados

## MODO DE PREPARO

Aqueça a manteiga até dourar bem e acrescente as amêndoas

Junte o garan masala, a uva passa branca, o damasco, o cogumelo, a azeitona, os pimentões e mexa bem

Misture bem e corrija o sal se necessário

Arrume alface em uma travessa, coloque a farofa e decore com batata palha Yoki, pimenta biquinho, phisalys e salsinha a gosto

Receita enviada por

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2600-farofa-vegetariana-de-natal.html>