

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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