

# FAROFA DA ROÇA

## INGREDIENTES

400 g de farofa tradicional  
2 ovos  
300 g de linguiça calabresa fina  
1 cabeça de alho  
1 cebola  
1 cubo de caldo de bacon  
1 pitada de pimenta-do-reino  
1 pitada de sal  
1 salsinha  
1 pacote de azeitonas sem caroço  
500 g de torresmo picadinho  
1/2 colher (chá) de colorífico  
1/2 xícara (chá) de azeite  
1 pacote de champignon picados  
1 banana d'água picada bem pequeno (não muito madura)

## MODO DE PREPARO

Em uma panela quente com óleo ou gordura, coloque o torresmo já bem picadinho na panela e frite até ficar dourado

Após, em outra panela, frite a linguiça já picada em cubos pequenos

Depois da linguiça frita, acrescente o alho socado e a cebola picada, espere dourar bem

Apó, acrescente os ovos, o azeite, o champignon, o colorífico, a azeitona, a pimenta, a banana, o cubo de caldo de bacon, o sal e a farofa pronta

Após pegue a salsinha e faça um enfeite dele no prato

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2606-farofa-da-roca.html>