

FAROFA DA VÓ MARIA

INGREDIENTES

500 g de feijão fradinho
2 gomos de linguiça calabresa picada em cubos pequenos
1 pimentão grande picado
2 tomates grandes picado
1 cebola grande picada
500 g de bacon picado
2 dentes de alho amassados
1 kg de farinha temperada
sal a gosto
pimenta a gosto
páprica picante a gosto
2 sachês de tempero pronto
1 maço de coentro picado
cebolinha a gosto picada

MODO DE PREPARO

Cozinhe o feijão por aproximadamente 20 minutos, até q fique macio
Em uma panela grande, frite o bacon em 1 xícara de óleo, deixe em fogo alto até que fique dourado
Na mesma gordura, frite a calabresa até dourar, retire e reserve
Refogue em fogo baixo por aproximadamente 30 minutos
Refogue mais uns 5 minutos e desligue o fogo

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2657-farofa-da-vo-maria.html>