

FAROFA FRIA SUPERGOSTOSA

INGREDIENTES

- 1 cebola cortada bem pequena
- 1 tomate picado bem pequeno
- 1 ovo cozido e picado
- 1 cenoura ralada
- azeitonas picada a gosto
- 1 copo de farinha de milho
- 1 copo de farinha de mandioca torrada
- 1 colher (sobremesa) de molho de pimenta vermelha
- sal a gosto
- 2 colheres de vinagre
- 3/4 de xícara de óleo
- 1 pacotinho de nozes picadas
- 1 pacotinho de uvas passa

MODO DE PREPARO

Misture as cebolas cortadas, o tomate picado, o ovo cozido picado, a cenoura ralada e as azeitonas

Depois coloque 1 copo de farinha de milho, 1 copo de farinha de mandioca torrada, o molho de pimenta, sal, 2 colheres de vinagre, 3/4 de xícara de óleo e mexa tudo

Por fim coloque as nozes picadas e as uvas passa

Servir com lombo assado ou a carne de sua preferência

Se quiser pode dobrar a receita

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2756-farofa-fria-supergostosa.html>