

FAROFA SUPREMA DE NATAL

INGREDIENTES

1 Pacote de farofa pronta 500 g (tradicional ou de sua preferência/com ou sem pimenta)
3 colheres (sopa) de manteiga
1 colher (sopa) de azeite de oliva
100 g de bacon cortados em cubos pequenos
100 g de calabresa cortada em cubos
2 unidades de linguiças toscana para churrasco
2 cebolas médias cortadas em rodelas finas
1 cenoura média ralada
3 dentes de alho amassados
50 g de damascos secos picados ou uvas passas brancas sem sementes
1 colher (sopa) de óregano
1/2 xícara de salsinha picada
1 tomate pequeno sem sementes cortados em cubos

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, adicione a manteiga, o azeite de oliva e o bacon cortado em cubos

Deixe o bacon dourar, retire

Com a gordura que ficou, frite as demais carnes

Adicione a calabresa cortada em cubos bem pequenos e a linguiça toscana, própria para churrasco (retire a película de proteção dessa linguiça)

Após a fritura, adicione os 3 dentes de alhos amassados e as cebolas cortadas em rodelas bem finas

Quando as cebolas ficarem transparentes, adicione a cenoura ralada, o orégano, o tomate, o damasco (ou as uvas passas) e misture para refogar

Adicione a farofa pronta de sua preferência, o bacon que havia reservado e finalize com a salsinha picada

Misture por mais 1 minuto e desligue o fogo

Não há necessidade de adicionar sal a essa receita, pois a farofa pronta já vem temperada

O sal é opcional

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2870-farofa-suprema-de-natal.html>