

FAROFA SURPRESA ESPECIAL DA TITIA

INGREDIENTES

2 linguiças calabresas cortadas em cubinhos
200 g de bacon cortado em cubinhos (sem a pele)
2 colheres (sopa) de óleo
3 cenouras médias, crua ralada grossa
1 lata de abacaxi em caldas picado (sem a calda)
1 lata de milho verde
1 cebola média
3 dentes de alho amassados ou triturados
1 colher de chá de orégano
1 pacote de 500 g de farofa pronta
azeitonas picadas e sem caroço
uvas passas
caldo de dois limões
salsinha e cebolinha (a gosto)

MODO DE PREPARO

Numa panela aqueça as duas colheres de óleo, em seguida coloque o bacon cortado e deixe fritar em fogo médio por cinco minutos

Após os cinco minutos, coloque a linguiça calabresa junto com o bacon e deixe fritar por mais cinco minutos

Adicione o milho, o orégano, a salsinha, a cebolinha e desligue o fogo

Mexa bem e adicione o caldo do limão

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2971-farofa-surpresa-especial-da-titia.html>