

FAROFA DE MIÚDOS ESPECIAL

INGREDIENTES

- 1 kg de moela de frango limpa e lavada com vinagre de vinho tinto e cortada em pedaços de 2 cm
- 100 ml de óleo de soja
- 50 g de banha de porco
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de alho granulado
- 1 cebola grande cortada em cubinhos
- 200 g de bacon em cubinhos
- 350 g de farinha de milho
- 250 g de farofa pronta
- 1 lata de milho verde escorrido
- 1 lata de ervilha escorrido
- 6 ovos cozidos cortados
- 100 g de azeitona verde sem caroço
- 2 folhas de louro
- 100 g de uva passa escura sem semente

MODO DE PREPARO

Refogue no óleo a cebola e alho granulado junto com a moela

Abra a panela e, se estiver macio, caso ainda não esteja bem molinho, tampe novamente e cozinhe mais 10 minutos

Acrescente o milho, a ervilha e a azeitona

Assim que a moela reduzir (fica tipo um refogado com pouca água) coloca a farinha milho, a farofa pronta e mexa bem

Mexa para soltar bem a farofa, junte a uva passa e por último os ovos

Ótima para servir com aves ou carne assada, ou mesmo para acompanhamento de churrasco

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3037-farofa-de-miudos-especial.html>