

ARROZ FAROFADO

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) bacon picadinho
- 2 xícaras (chá) de linguiça calabresa defumada picadinha
- 2 cabeças de alho triturado
- 2 cebolas picadas azeite de oliva, o suficiente
- 2 tomates picados
- 1 xícara (chá) de ervilha
- 1 xícara (chá) de azeitona verde picada
- 2 xícaras (chá) de farofa tradicional Yoki
- pimenta dedo-de-moça sem sementes picada a gosto
- 3 xícaras (chá) de arroz cozido ou arroz integral cozido
- cheiro-verde picado a gosto

MODO DE PREPARO

Aqueça o óleo e frite o bacon até que ele fique bem sequinho

Acrescente a linguiça e frite

Junte o alho, a cebola, e, quando estiverem dourados, acrescente o tomate, a ervilha, as azeitonas e deixe refogar

Lembre de colocar bastante azeite para que a farofa fique úmida

Coloque a farofa pronta nesse refogado, mexendo para não queimar

Por último, coloque o arroz e misture bem

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6833-arroz-farofado.html>