

FAROFA ESPECIAL DE CHURRASCO

INGREDIENTES

4 linguiças toscanas
1 linguiça calabresa
1 cebola
1 tomate
1/2 pimentão
2 dentes de alhos amassados
cheiro verde a gosto
3 ovos cozidos
2 bananas picadas
1 cenoura ralada
1 lata de milho e ervilha (opcional)
1 pacote de farinha de milho grossa
1/2 litro de óleo

MODO DE PREPARO

Afervente a linguiça toscana e corte em pedacinhos pequenos e frite

Acrescente a linguiça calabresa quando a toscana estiver quase totalmente frita

O óleo deve estar cobrindo a linguiça

Após as linguiças estiverem fritas, acrescente o tomate, a cebola, o pimentão, o cheiro verde, o alho, a cenoura e deixe fritar

No final acrescente 2 colheres (sopa) de margarina

Em seguida coloque as banana picadas e depois a farinha de milho

Por ultimo coloque os ovos cozidos e partidos na farofa

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7738-farofa-especial-de-churrasco.html>