

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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