

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 linguica toscana e corte em pedacinhos pequenos e frite

Acrescente a linguica calabresa quando a toscana estiver quase totalmente frita

O óleo deve estar cobrindo a linguica

Após as linguicas 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>