

FAROFA NHANITA

INGREDIENTES

2 cebolas grandes picadinha em cubos
1 colher (sopa) bacon picado miudinho
1 colher (sopa) de óleo (usei óleo de milho)
1 colher (sopa) manteiga
2 dentes de alho espremidos
4 colheres (sopa) azeitonas pretas picadas
4 ovos cozidos picados
4 bananas marmelo cortadas em cubos e fritos até dourar (usei 1/3 xícara de óleo para fritar)
1 pimenta dedo de moça média picada miudinha e sem sementes
3 xícaras (chá) de farofa tradicional
cebolinha e manjerição fresco a gosto

MODO DE PREPARO

Frite os cubos de banana, coloque sobre papel toalha para retirar o excesso de óleo e reserve
Acrescente a cebola e deixe murchar, junte o alho e deixe mais uns 3 minutos
Junte a farofa, mexa mais um pouco e desligue o fogo

Obs

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2458-farofa-nhanita.html>