

FAROFA REFRESCANTE COM LINGUIÇA CROCANTE

INGREDIENTES

500 g de farinha
1 linguiça sem pele triturada
2 colheres de sopa manteiga
1 cebola
6 dentes de alho
1 alho poró
1/2 repolho
1 gengibre pequeno ralado
1 colher (sopa) de açúcar
1/2 colher (sopa) de sal
1 colher (sopa) de vinagre
2 colheres de azeite
1/2 abacaxi assado e picado
salsinha, cebolinha ou hortelã à gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Num refratário rale o repolho e o gengibre, adicione açúcar, sal, vinagre, azeite e reserve
Quando a linguiça estiver crocante adicione a manteiga, cebola e o alho e deixe dourar bem
Coloque o abacaxi opcionalmente
Salsinha, cebolinha ou hortelã a gosto

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2464-farofa-refrescante-com-linguica-crocante.html>