

FAROFA DE MORTADELA LIGEIRINHA

INGREDIENTES

200 g de mortadela defumada
1 e 1/2 xícara de farofa pronta de sua preferência
1 cebola média picada
2 dentes de alho
1 limão (suco)
1/2 pimenta dedo de moça (opcional)
1 colher (sopa) de azeite ou óleo ou manteiga
1 pitada de sal
salsinha e cebolinha picadas
tomates cereja para decorar

MODO DE PREPARO

Refogue bem a mortadela picada com o alho e a cebola no azeite
Acrescente a pimenta dedo de moça
Esprema o limão nesta mistura, mexa e aguarde secar um pouco
Coloque a farofa e deixe incorporar os sabores por uns 3 minutos
Incorpore os outros temperos e desligue
Decore com os tomatinhos e com salsinha
Sirva como acompanhamento no churrasco, com feijoada ou com um bom prato de arroz com feijão e bife ou omelete
Bom apetite

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2486-farofa-de-mortadela-ligeirinha.html>