

FAROFA MOLHADA E GELADA

INGREDIENTES

1 kg de farinha de mandioca temperada (bacon)

400 g de pimentão verde

400 g de pimentão vermelho

400g de pimentão amarelo

400 g de azeitona picada em rodela

600 g de cenouras raladas

250 ml de suco de limão

150 ml de azeite

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Pique todos os pimentões bem pequenos (uso o picador em tiras quadradas pequeno)

Azeitonas fatiadas em rodela

Coloque todos os ingredientes em uma bacia grande e misture

Adicione a farinha de mandioca por último

A farofa deve ficar bem molhada, adicionando mais azeite e limão conforme o gosto

Leve à geladeira

A farofa dura mais de 10 dias conservada na geladeira

Sirva gelada nas refeições, churrasco ou mesmo pura, é uma delícia

Aproveite

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2513-farofa-molhada-e-gelada.html>