

FAROFA MISTURÃO

INGREDIENTES

250 g de feijão fradinho cozido e escorrido
100 g de tomate sem sementes picadinho
50 g de pimenta biquinho inteiras
100 g de cebola roxa picada
100 g de pimentão verde picado
100 g de salsinha picada
100 g de milho verde em lata
100 g de ervilha em lata
150 g de bacon picado e frito
250 g de linguiça calabresa cortada em rodela finas
1 kg de costela bovina cozida e desfiada (reserve 200 ml do caldo)
6 ovos cozidos e picados
500 g de farofa tradicional
200 g de farofa com tempero suave

MODO DE PREPARO

Frite o bacon e a linguiça separadamente, escorra e reserve

Em um recipiente, misture as farofas

Acrescente na mistura de farofas o feijão fradinho, o pimentão, o milho, a ervilha e a pimenta, misture bem

Acrescente após a costela e o tomate e misture

Acrescente por fim o bacon, a linguiça e os ovos, misture

Regue por cima com o caldo da costela e misture bem

Acrescente a salsinha por cima e sirva com salada de folhas verdes

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2521-farofa-misturao.html>