

FAROFA VEGETARIANA DE NATAL

INGREDIENTES

200 g de farofa com soja yoki
3 colheres (sopa) de manteiga de boa qualidade
100 g de amêndoas laminadas
100 g de uva passa branca
100 g de cogumelos fatiados
1 cebola grande em pedaços pequenos
4 pimentões vermelhos assados ou em conserva fatiados
200 g de azeitonas verdes fatiadas
1 colher (café) de garan masala (tempero opcional)
1 galho de tomilho
salsa e cebolinha a gosto
alface, phisalys e pimenta biquinho para decorar
batata palha Yoki para decorar
6 damasco secos fatiados

MODO DE PREPARO

Aqueça a manteiga até dourar bem e acrescente as amêndoas
Junte o garan masala, a uva passa branca, o damasco, o cogumelo, a azeitona, os pimentões e mexa bem
Misture bem e corrija o sal se necessário
Arrume alface em uma travessa, coloque a farofa e decore com batata palha Yoki, pimenta biquinho, phisalys e salsinha a gosto
Receita enviada por

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2600-farofa-vegetariana-de-natal.html>