

FAROFA COM ABACAXI AO VINHO

INGREDIENTES

1 cebola picada
2 cenouras raladas
1/2 alho-poró picado
150 g de azeitonas verdes picadas
salsinha e cebolinha a gosto
200 g de farofa de mandioca Yoki
1/2 lata de abacaxi em calda
1 cálice de vinho tinto
1 colher de manteiga
temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a cebola, alho
Corte em pedaços médios o abacaxi e reserve um pouco da calda (1/4 de xícara)
Em uma panela coloque a cebola, alho
Junte a cenoura, um pouco da calda do abacaxi e refogue mais um pouco
Enquanto refoga os legumes em uma frigideira, coloque os pedaços de abacaxi e deixe grelhar
Aos poucos conforme for ficando levemente douradas vire
Junte o cálice de vinho e deixe grelhar bastante, reserve
Após refogar junte a azeitona e a farofa de mandioca aos poucos e misture bem
Coloque os pedaços de abacaxi grelhado e deixe por alguns segundos na panela
Receita enviada por

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2602-farofa-com-abacaxi-ao-vinho.html>