

FAROFA NATALINA DE AMENDOIM

INGREDIENTES

- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 100 g de bacon picadinho
- 100 g de linguiça calabresa picadinha
- 1 xícara (chá) de nozes picadas
- 1 xícara de amendoim torrado sem pele (opcional)
- 1 cebola bem picadinha
- 2 maçãs picadas com a casca
- 1/2 xícara (chá) de passas sem semente ou, se preferir, use damasco
- 3 colheres (sopa) de salsinha bem picada
- 2 xícaras (chá) de farofa tradicional

MODO DE PREPARO

Coloque a manteiga em uma panela, junte a cebola e deixe fritar até ficar levemente dourada

Desligue o fogo, acrescente as maçãs picadas, a salsinha e a farofa tradicional, misture tudo muito bem

Acrescente as nozes e o amendoim (opcional), desligue o fogo

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2806-farofa-natalina-de-amendoim.html>