

FAROFA DE NATAL FÁCIL E GOSTOSA

INGREDIENTES

600 gramas de calabresa
600 gramas de bacon
1 pimentão vermelho
1 pimentão verde
1 pimentão amarelo
1 lata de milho verde
3 cebolas médias
6 ovos
8 dentes de alho
1 cheiro verde
300 gramas de uvas passas escura
1 vidro médio de azeitona sem caroço
1 pacote de farofa pronta

MODO DE PREPARO

Tire a pele do bacon e da calabresa e corte em cubinhos

Numa panela grande, frite o bacon e a calabresa

Quando estiverem no ponto, afaste

Tempere com sal os ovos

Em outra panela, coloque um fio de azeite e refogue os pimentões, a cebola, o alho e adicione pimenta, se gostar, dedo de moça ou calabresa

Após este tempero secar o caldo, acrescente à panela com o bacon, a calabresa e os ovos fritos

Mexa bem, verifique o tempero e acrescente o milho verde e a azeitona escorridos

Coloque em formas, bandejas de vidro e decore com o cheiro

Ideal pra acompanhar peru assado, Chester ou churrasco de carne bovina

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2995-farofa-de-natal-facil-e-gostosa.html>