

FAROFA DE MIÚDOS ESPECIAL

INGREDIENTES

1 kg de moela de frango limpa e lavada com vinagre de vinho tinto e cortada em pedaços de 2 cm
100 ml de óleo de soja
50 g de banha de porco
1 colher (chá) de sal
1 colher (sopa) de alho granulado
1 cebola grande cortada em cubinhos
200 g de bacon em cubinhos
350 g de farinha de milho
250 g de farofa pronta
1 lata de milho verde escorrido
1 lata de ervilha escorrido
6 ovos cozidos cortados
100 g de azeitona verde sem caroço
2 folhas de louro
100 g de uva passa escura sem semente

MODO DE PREPARO

Refogue no óleo a cebola e alho granulado junto com a moela

Abra a panela e, se estiver macio, caso ainda não esteja bem molinho, tampe novamente e cozinhe mais 10 minutos

Acrescente o milho, a ervilha e a azeitona

Assim que a moela reduzir (fica tipo um refogado com pouca água) coloca a farinha milho, a farofa pronta e mexa bem

Mexa para soltar bem a farofa, junte a uva passa e por último os ovos

Ótima para servir com aves ou carne assada, ou mesmo para acompanhamento de churrasco

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/3037-farofa-de-miudos-especial.html>