FAROFA PRÁTICA DE ABACAXI

INGREDIENTES

4 xícaras (chá) de farinha de mandioca tradicional

3 xícaras (chá) de abacaxi picado

200 g de linguiça calabresa picada

1 e 1/2 cebola picada

1 e 1/2 xícara de açúcar

2 colheres (sopa) de azeite de oliva

salsinha e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Numa panela média, junte o abacaxi e o açúcar e leve ao fogo médio por 10 minutos

Mexa até apurar

Escorra a fruta numa peneira e separe num recipiente

Em fogo médio, aqueça o azeite e coloque a cebola até refogar por 3 minutos

Depois, adicione a linguiça até dourar por 5 minutos

Coloque a farinha, o abacaxi e misture com a linguiça

Acrescente sal se desejar

Despeje num refratário que irá servir e adicione a salsinha

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/2465-farofa-pratica-de-abacaxi.html