FAROFA AGRIDOCE NATALINA COM AMENDOIM

INGREDIENTES

4 colheres (sopa) de manteiga

150 g de bacon picadinho

150 g de linguiça calabresa picadinha

1 xícara (chá) de nozes picada

1 xícara (chá) de amendoim torrado sem pele (opcional)

1 cebola branca bem picadinha (pode misturar cebola roxa, é opcional, fica bonita decoração)

2 maçãs picadas com a casca

1 xícara (chá) de passas sem semente ou se preferir use damasco (pode ser metade e metade)

3 colheres (sopa) de salsinha bem picadinha

2 xícaras (chá) de farofa pronta (mais ou menos)

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 pronta

Volte a panela ao fogo e deixe a farofa esquentar bem, mas sempre mexendo para não queimar

Decoração

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/2931-farofa-agridoce-natalina-com-amendoim.html