## 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 cozinha 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://receitafacilrapida.com.br/receita/3037-farofa-de-miudos-especial.html