

Título da receita (recipe title): Receita de Farofa de ovo com bacon

Categoria (category): Sobremesas

Serve (guests): 4 convidados

Tempo de preparação (time): 30m

Refeição (meal): Acompanhamento

Dificuldade (difficulty): Dificuldade baixa

Características adicionais: Custo econômico, Frito, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 4 xícaras de farinha de milho ou mandioca em flocos, 4 ovos, 200 gramas de bacon, cebolinha verde picada (opcional), sal

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): Aprenda com o TudoReceitas.com a preparar uma saborosa farofa soltinha e gostosa com bacon e ovo, o acompanhamento perfeito para carne de churrasco ou para rechear um rocambole ou peru de Natal. Confira abaixo o passo a passo e surpreenda todos aí em casa com esta farofa de ovo com bacon!, Prepare sua farofa de ovo com bacon começando por picar o bacon em pedaços pequenos, mais ou menos como na fotografia. Para isso você pode usar uma faca ou tesoura de cozinha., Numa frigideira antiaderente em fogo baixo frite o bacon na própria gordura até dourar. Coloque em papel absorvente para que a gordura seja absorvida e o bacon fique mais sequinho., O passo seguinte desta receita de farofa de ovo com bacon é bater os ovos e colocar na mesma frigideira onde fritou o bacon (para aproveitar os sabores e a gordura). Tempere com sal e vá mexendo até conseguir ovos mexidos cremosos - será bem rápido, menos de 1 minuto., Quando os ovos estiverem quase prontos mas ainda um pouco cremosos, adicione a farinha de mandioca ou de milho e envolva bem. Acrescente também o bacon e a cebolinha, misture e deixe cozinhar até sua farofa de ovo com bacon ficar soltinha. Sirva em seguida e bom apetite!, Procurando receitas para acompanhar com a farofa ou ideias para rechear? Confira nossas sugestões: