Coleção

delícia de receita

Doce cozinha

ebook

Criarte Soluções

VÁRIAS RECEITAS



Especial

FAROFAS



TRADICIONAIS



CALABRESA



ABÓBORA

LANÇAMENTOS Ebooks

Criarte Soluções































À VENDA NAS MELHORES PLATAFORMAS



FAROFAS

A farofa é a farinha de mandioca ou de milho escaldadas ou torradas, geralmente passadas na gordura ou na manteiga, podem ser acrescentados inúmeros outros ingredientes, tais como: bacon torrado, linguiça frita, ovo, carne, tofu etc. . . Use a sua imaginação!

Bom apetite!

INDICE

FAROFA DE CAMARÃO 6
FAROFA DE FEIJÃO FRADINHO 7
FAROFA DE CARNE SECA 8
FAROFA DE SOJA TEXTURIZADA 9
FAROFA DE OVO 9
FAROFA DE BANANA DA TERRA 10
FAROFA VEGANA DE TOFU 11
FAROFA DE AVEIA EM FLOCOS DA GABY 12
FAROFA DE BISCOITO CREAM CRACKER 13
FAROFA COM CREME DE CEBOLA 14
FAROFA COM CENOURA RALADA 15
FAROFA DE FEIJÃO ANDU 16
FAROFA VERDE (VEGETARIANA) 17
FAROFA DE ABÓBORA 18
FAROFA DE JERIMUM 19
FAROFA DE CUSCUZ 20
FAROFA DE CUSCUZ 21
FAROFA COM CARNE ASSADA 22
FAROFA de COUVE E CALABRESA 23
FAROFA DE FESTA 24
FAROFA DE LENTILHA 25
FAROFA DE FEIJÃO FRADINHO 26
FAROFA DE MIÚDOS DE FRANGO 27
FAROFA MOLHADINHA 28
FAROFA DE PINHÃO COM BACON 29
FAROFA DE ABACAXI 30
FAROFA PARA FEIJOADA 31
FAROFA FRIA 32
FAROFA DE RICOTA 33
FAROFA PAULISTA 34



PÁGINA 09



PÁGINA 10



PÁGINA 18



PÁGINA 22



PÁGINA 23



PÁGINA 30

FAROFA DE CAMARÃO

INGREDIENTES

- 3 colheres (sopa) de manteiga
- ½ kg de camarão cinza limpo
- 1 cebola
- 3 dentes de alho
- 1 tomate
- ½ pimentão verde
- ½ pimentão vermelho
- ½ pimentão amarelo
- 3 ovos
- 2 xícaras (chá) de farinha de mandioca torrada temperada
- 1 xícara (chá) de farinha de milho temperada
- Pimenta tabasco tradicional a gosto (ou outra que goste)
- Sal se necessário

PREPARO

Coloque a manteiga na panela e derreta. Refogue os camarões até ficarem bem fritinhos. Coloque a cebola até murchar um pouquinho. Coloque o alho e deixe dourar. Coloque os pimentões e o tomate e deixe-os murchar. Nesse momento, se forma um refogado bem úmido. Frite os ovos nessa mistura e mexa-os, fazendo um ovo mexido com o refogado. Acrescente a farinha e mexa. Tempere com a pimenta e sal se necessário. Esta é uma farofa bem úmida.

FAROFA DE FEIJÃO FRADINHO

INGREDIENTES

- 4 ovos cozidos
- 1 linguiça calabresa
- 1 tablete de caldo de carne
- Feijão fradinho cozido por 5 minutos
- 2 colheres (sopa) de margarina ou manteiga
- Farinha de mandioca
- Cheiro-verde a gosto
- Sal
- Cebola
- Alho

PREPARO

Corte a cebola fatiando bem fina e em uma panela, frite ate dourar bem. Dissolva o caldo de carne e junte a cecola, o alho e o cheiro-verde, adcione a linguiça calabresa picada em pedaços bem pequenos, a farinha e ajuste o sal. Junte o feijão previamente cozido por 5 minutos e por fim, misture a farofa os 5 ovos cozidos picados em pedacos pequenos.

FAROFA DE CARNE SECA

INGREDIENTES

- 500 g de carne seca (charque)
- 2 bananas da terra
- 200 g de passas pretas
- 100 g de bacon em cubinhos
- 1 cebola picadinha
- 1 colher (sopa) de colorau
- 3 xícaras (chá) de farinha de mandioca
- Cheiro-verde a gosto
- Sal (se necessário)

PREPARO

Corte o charque em cubinhos e afervente em água por 10 minutos para tirar o excesso de sal. Corte as bananas em rodelas, frite em óleo (não precisa empanar) e reserve. Doure o bacon, junte o charque já aferventado e escorrido (se necessário, acrescente 1 colher de sopa de óleo). Deixe fritar por mais ou menos 5 minutos. Junte a cebola e refogue até que esta murche. Acrescente as bananas fritas, as passas e o colorau, misture tudo muito bem. Desligue o fogo, junte o cheiro-verde e a farinha de mandioca e misture novamente. Experimente o sal e se necessário corrija. Decore a gosto. Obs: só faça com banana da terra, que é própria para fritar (não desmancha).

FAROFA DE SOJA TEXTURIZADA

INGREDIENTES

- 1 copo de óleo de milho
- 1 pacote de creme de cebola
- 1 copo de proteína de soja texturizada
- Farinha de biju a gosto

PREPARO

Em uma panela, aqueça o óleo, junte o creme de cebola, frite até obter um tom dourado. Acrescente a soja texturizada, frite mais um pouco. Abaixe o fogo e coloque a farinha de biju aos poucos, até obter uma farofa não muito molhada (a gosto). Deixe esfriar e guarde em pote de vidro fechado, sirva com churrasco, carnes no geral.

FAROFA DE OVO

INGREDIENTES

- 300 g de farinha de mandioca
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 1 cebola
- 5 ovos
- Sal a gosto

PREPARO

Corte em pedacinhos a cebola. Coloque em uma frigideira junto com a manteiga. Deixa dourar. Adicione o sal e o ovo e mexa até fritar. Acrescente aos poucos a farinha.



FAROFA DE BANANA DA TERRA

INGREDIENTES

- 3 bananas da terra médias
- 2 cenouras médias
- ½ lata de milho verde
- 4 gomos de linguiça de pernil
- 200 g de bacon
- 1 cebola média
- Farinha de mandioca (branca ou amarela)
- Sal (se necessário)

PREPARO

Descasque as bananas da terra, corte em cubos e reserve. Em um recipiente tire as linguiças do invólucro e, com as mãos, deixe-as bem separadas e reserve. Corte o bacon em cubos e reserve. Rale a cebola em um ralo grosso e reserve. Rale também as cenouras no mesmo ralo e reserve. Em uma panela, coloque um pouco de óleo deixe esquentar bem e coloque o bacon para fritar, quando estiver quase no ponto, misture a linguiça e vá mexendo até fritar bem. Enquanto isso, pode ser numa frigideira que não seja tão rasa. Coloque umas duas xícaras de óleo deixe esquentar bem e frite metade da banana da terra até dourar, com uma escumadeira já passe pra mesma panela que está a linguiça e o bacon, termine de fritar a outra metade da banana e despeje na panela que deve estar com o fogo baixo. Acrescente a cebola, deixe fritar um pouco, a cenoura e o milho e mexa bem e, aos poucos, coloque a farinha de mandioca, mexendo bem. Por último, o sal.



FAROFA VEGANA DE TOFU

INGREDIENTES

- 1 bloco de tofu (300 g)
- 1 ½ xícara (chá) de farinha de mandioca tostada
- ½ cebola cortada em cubinhos
- 1 colher (chá) de açafrão
- 1 colher (chá) de sal
- Pimenta-do-reino a gosto
- Cebolinha a gosto

PREPARO

Retire a água do bloco de tofu e esfarele com as mãos até ficar totalmente despedaçado. Em uma frigideira antiaderente, doure a cebola cortada em cubinhos em um fio de azeite até ficar transparente. Acrescente o tofu despedaçado, o sal, o açafrão e a pimenta. Doure até os ingredientes incorporarem no tofu. Acrescente a farinha de mandioca tostada e a cebolinha. Mexa até obter a consistência de farofa. Esta farofa fica bem parecida com a farofa de ovos tradicional.

FAROFA DE AVEIA EM FLOCOS DA GABY

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de aveia em flocos
- 4 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 3 ovos
- 1 lata de milho e ervilha
- Tempero verde
- Alho

PREPARO

Pique o alho e frite no azeite de oliva, adicione a aveia em flocos e mexa até dourar. Em uma panela, unte o fundo com óleo, quebre os ovos e misture. Adicione aos ovos a lata de milho e ervilha e tempere com sal a gosto. Misture o ovo, as ervilhas, a farofa e adicione o tempero verde picado. Cuide para realizar a mistura com o fogo ligado para que a farofa continue crocante. Sirva acompanhado de arroz ou algo de sua preferência.



FAROFA DE BISCOITO CREAM CRACKER

INGREDIENTES

- 1 pacote de biscoito cream cracker
- 1 fio de azeite
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 lata de milho
- 50 g de passas
- 50 g de azeitonas verdes
- 4 ovos cozidos
- 1 pacote de queijo parmesão
- 1 cebola
- 2 dentes de alho
- 1 ramo de salsinha

PREPARO

Triture no liquidificador o pacote de biscoito. Coloque em uma panela para refogar em fogo baixo: azeite, manteiga, cebola e alho. Depois de refogado, acrescente nessa ordem: passas, azeitonas, milho. Depois de misturar os ingredientes e deixar uns 3 minutos apurando em fogo baixo, acrescente aos poucos o biscoito triturado. Misture bem e apague o fogo. Acrescente agora, com o fogo apagado, o pacote de queijo parmesão. Por último, separe 3 ovos cozidos e pique em 8 partes cada ovo. O outro ovo que sobrou deverá ser partido em 4 partes. Esse ovo servirá de decoração. Acrescente a salsinha entre as partes do ovo cortado em 4. Não é necessário sal para esta receita. Bom apetite.

FAROFA COM CREME DE CEBOLA

INGREDIENTES

- 3 colheres (sopa) de óleo
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 100 g de bacon cortados em cubos
- 2 dentes de alho picado
- 1 pacote de creme de cebola
- 200 g de farinha de mandioca
- 1 cenoura raladas
- 2 tomates cortados em cubos
- ¼ xícara (chá) de salsinha picada
- 200 g de azeitonas verdes picadas
- Sal a gosto

PREPARO

Aqueça o óleo com a manteiga. Acrescente o bacon e frite. Junte o alho mexendo até fritar bem. Em seguida, coloque o creme de cebola e mexa até que se dissolva completamente. Desligue o fogo e coloque aos poucos, a farinha, mexendo bem. Em seguida, acrescente a cenoura, o tomate e as azeitonas. Junte a salsinha e sal a gosto.

FAROFA COM CENOURA RALADA

INGREDIENTES

- 400 g de bacon cortados em cubinhos
- 2 gomos de linguiça calabresa cortadas em cubinhos
- 2 cenouras grande raladas na parte grossa do ralador
- 2 latas de milho-verde escorrido
- ½ kg de farinha de mandioca fina
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 2 colheres (sopa) de azeite
- Cheiro-verde a gosto
- Sal a gosto

PREPARO

Em uma panela, coloque o bacon com a calabresa cortados em cubinhos para fritar com 2 colheres de óleo, deixe fritar bem até que fique crocante. Em seguida, desligue o fogo, na mesma panela coloque a cenoura, com a panela ainda quente coloque o resto dos ingredientes e misture tudo, por último, acrescente as colheres de azeite. Caso fique meio seca, pode molhar um pouco mais com azeite. Se quiser meio agridoce, acrescente abacaxi picadinho ou uva passa à vontade, fica uma delícia.



FAROFA DE FEIJÃO ANDU

INGREDIENTES

- 3 xícaras (chá) de feijão andu cozido
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alhos espremido
- 1 lata de milho verde
- 200 g de bacon picadinho
- 1 gomo de linguiça calabresa
- 1 cubo de caldo de bacon
- Pimenta-do-reino, a gosto
- Coentro picadinho a gosto
- Pimenta dedo-de-moça picadinha a gosto
- 2 xícaras (chá) de farinha de mandioca

PREPARO

Cozinhe o feijão. Em uma panela, coloque o óleo e a calabresa. Deixe dourar por alguns minutos. Acrescente a cebola, o alho, o bacon e o caldo de bacon. Coloque o feijão. Misture e acrescente a pimenta-do-reino, a pimenta, o coentro e o milho. Desligue o fogo e coloque a farinha, sempre mexendo para ficar uma farofa bem soltinha.

FAROFA VERDE (VEGETARIANA)

INGREDIENTES

- 2 colheres (sopa) de óleo de canola
- ½ unidade e cebola
- ½ xícara (chá) de alho-poró
- 1 xícara (chá) de abobrinha
- 2 folhas de couve
- ½ xícara (chá) de azeitona
- ½ colher (chá) de sal
- ½ xícara (chá)de salsa e cebola
- 1 xícara (chá) de farinha de mandioca
- ½ xícara (chá) de farinha de aveia
- 1 colher (sopa) de amaranto

PREPARO

Refogue a cebola e o alho-poró no óleo rapidamente. Junte abobrinha e deixe cozinhar por 3 minutos. Junte a couve, a azeitona, o sal, a salsa e cebolinha, cozinhe rapidamente e finalize misturando a farinha de mandioca, a farinha de aveia e o amaranto.

FAROFA DE ABÓBORA

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de abóbora cozida em pedaços
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- ½ cebola picada
- 1 xícara (chá) de farinha de mandioca crua
- 1 tablete de caldo de carne
- Salsa picada
- Cebolinha picada
- Sal a gosto

PREPARO

Reserve ½ xícara de abóboras em pedaços e amasse o restante. Derreta a manteiga em uma panela, junte a cebola picada e o caldo de carne. Adicione a farinha de mandioca crua e misture até ficar dourada. Coloque a abóbora, a cebolinha e a salsa.

FAROFA DE JERIMUM

INGREDIENTES

- 1 ½xícara (chá) de abóbora cozida e picada, pedaços medios
- 1 colher (chá) de manteiga
- 1 tablete de caldo de carne
- 1 cebola
- 1 xícara (chá) de farinha de mandioca
- 1 colher (chá) de centro
- 1 colher (chá) de salsa
- 1 colher (chá) de cebolinha

PREPARO

Amasse com um garfo a abóbora, deixe pedaços maiores. Em uma panela, derreta a manteiga e o caldo de carne. Junte a cebola ralada, mexa até refogar. Adicione a farinha de mandioca crua e misture até ficar levemente dourada. Junte a abóbora, a salsa, a cebolinha e o coentro.

FAROFA DE CUSCUZ

INGREDIENTES

- Massa de cuscuz
- 1 cebola
- 3 alhos
- Tempero verde a gosto
- ½ pimentão
- ¼ do repolho
- 1 pedaço pequeno de carne do sertão ou charque
- 1 calabresa ou 3 salsichas de cachorro quente

PREPARO

Cozinhe o cuscuz sem colocar sal na massa e reserve. Corte em pedaços pequenos e escalde a carne de sertão ou charque. Coloque a carne de sertão e a calabresa em rodelas numa frigideira com um pouco de óleo (pois a calabresa solta óleo também) e refogue. Quando a carne de sertão começar a fritar, acrescente a cebola picada e o alho amassado. Quando a cebola começar a ficar amarelinha, acrescente o repolho cortado em tiras, o pimentão e o tempero verde. Refogue tudo até o repolho começar a murchar. No final, acrescente o cuscuz à panela e quebre ele com a colher de pau ou um garfo até ele virar uma farofa. Mexa e deixe a farofa bem uniforme e colorida. Você pode acrescentar ao tempero pimenta branca e orégano. Fica uma delícia e uma ótima opção para o café à noite.

FAROFA DE CUSCUZ

INGREDIENTES

- 2 dentes de alho
- 1 cebola pequena
- Cuscuz (já cozido)
- Bacon
- Calabresa
- Manteiga
- Azeite (ou óleo)
- Coentro

PREPARO

Amasse bem o cuscuz para ficar bem soltinho. Corte a cebola e alho bem picadinhos, deixe dourar na manteiga e no azeite. Jogue a calabresa e o bacon já picadinho, mexa bem, deixe fritar uns minutos. Jogue o cuscuz na panela, mexa bem. Desligue o fogo, e por fim, jogue o coentro ao seu gosto.

FAROFA COM CARNE ASSADA

INGREDIENTES

- Carne assada (pode ser aquela que sobrou do churrasco)
- 2 tomates grandes cortados em cubinhos
- 1 cebola grande picada
- 2 dentes de alho picado
- Cheiro-verde a gosto
- 1 ovo
- Farofa temperada a gosto

PREPARO

Triture toda a carne assada, não tem problema se tiver carne e linguiça juntos. Junte em uma panela a cebola, o alho e os tomates e refogue com azeite. Quando o tomate já tiver soltado bastante água, junte a carne triturada e o ovo (cru). Vai ficar uma "pasta" bem molhadinha, então acrescente o cheiro-verde e a farofa.

FAROFA DE COUVE E CALABRESA

INGREDIENTES

- 1 couve manteiga cortada bem fininha
- 1 pacote de farofa sem pimenta
- 2 gomos de linguiça calabresa
- 2 ovos
- 1 cebola pequena picada
- 3 dentes de alho picados
- 1 banana prata média
- 2 colheres de azeite extra-virgem
- Salsinha e tempero baiano a gosto

PREPARO

Refogue a cebola e o alho deixe dourar. Depois coloque a couve picada bem fininha. Coloque os ovos e a linguiça cortada em rodelas. Deixe dourar. Depois, coloque a banana e a farofa. Para a farofa ficar mais molhadinha, coloque um pouco de azeite.

FAROFA DE FESTA

INGREDIENTES

- ½ kg de farofa pronta
- 100 g de bacon picadinho
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- ½ xícara (chá) de nozes triturada grosseiramente
- 1 xícara (chá) de uvas passas sem semente
- Salsinha
- Sal se necessário

PREPARO

Em uma panela, doure na manteiga e azeite o bacon, a cebola e o alho. Acrescente os demais ingredientes. Mexa bem e desligue. Acompanhamento para carnes e aves.

FAROFA DE LENTILHA

INGREDIENTES

- ½ pacote de lentilha
- 200 g de bacon
- 1 kg de lingüiça fresca picada
- 1 cebola
- 2 dentes de alho
- Farofa pronta
- Cheiro-verde a gosto
- Sal a gosto

PREPARO

Cozinhe a lentilha até que fique ao dente (não deixe muito mole), coe e reserve. Em uma panela, frite bem a lingüiça, acrescente o bacon e deixe dourar. Coloque o alho amassado e a cebola picada. Acrescente a lentilha reservada. Coloque o cheiro-verde a gosto. Acerte o sal e tire do fogo. Por último, coloque a farofa pronta a gosto. Sirva com arroz e saladas.

FAROFA DE FEIJÃO FRADINHO

INGREDIENTES

- 1 pacote de feijão-fradinho
- 200 g de paio
- 200 g de linguiça calabresa
- 200 g de bacon
- 200 g de linguiça defumada
- 1 cebola grande picada
- 1 pimentão picado
- 2 tomates picados
- Alho picado a gosto
- Cheiro-verde à gosto
- Farinha de mandioca grossa (para a farofa)

PREPARO

Coloque de molho em água fervente o feijão por cerca de 20 minutos. Corte em pedaços pequenos a linguiça defumada, linguiça calabresa, paio, bacon e reserve. Corte os demais ingredientes e reserve,Reserve o alho e cheiro-verde já picados. Em uma panela grande, coloque o bacon, a cebola e alho até dourar. Acrescente as linguiças até dourar deixando em fogo baixo. Leve o feijão ao fogo em panela de pressão por 10 minutos com uma pitada de sal. Retire e escorra, mantenha quente. Na panela já com os demais ingredientes dourados, acrescente a farinha até virar uma farofa, deixe bem solto. Acrescente o feijão e o cheiro-verde.

FAROFA DE MIÚDOS DE FRANGO

INGREDIENTES

- ½ kg de miúdos de frango (coração, fígado, moela a gosto)
- 1 tablete de caldo de galinha
- 3 colheres (sopa) de bacon picado
- 1 cebola picada
- 2 xícaras (chá) de farofa pronta ou farinha de mandioca
- 2 ovos cozidos
- Azeitonas
- Salsinha e cebolinha picadas (a gosto)

PREPARO

Coloque na panela de pressão a moela com 1 litro de água e o caldo de galinha. Deixe cozinhar (após pegar pressão) por 10 minutos. Desligue o fogo, tire a pressão e coloque o coração, cozinhe (após pressão) por 5 minutos. Desligue o fogo, tire a pressão e coloque o fígado, cozinhe sem pressão por 10 minutos. Reserve. Em outra panela, coloque um pouco de óleo ou azeite e doure o bacon. Acrescente a cebola picada e frite mais um pouco. Pique os miúdos cozidos e acrescente à panela do bacon com cebola. Adicione a farofa ou farinha de mandioca. Coloque os ovos picados, as azeitonas, a salsinha e cebolinha. Se preferir uma farofa mais molhadinha coloque o caldo de galinha que ficou na panela, o quanto baste, até atingir o ponto desejado. Coloque pimenta, se gostar.

FAROFA MOLHADINHA

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de azeite
- 1 xícara (chá) de bacon picadinho
- 1 pimentão verde picado
- 1 cebola picada
- 1 xícara (chá) de azeitonas pretas
- 1 lata de milho verde
- 1 xícara (chá) de tomate picadinho
- 6 ovos
- 1 pacote de farofa pronta temperada
- 1 maço de cheiro-verde picadinho

PREPARO

Em uma panela grande, esquente o azeite e frite o bacon. Frite a cebola e o pimentão, adicione os ovos e mexa. Adicione os demais ingredientes, colocando por último a farofa pronta e o Cheiro-verde e misture bem. Está pronto. Fica uma delícia.

FAROFA DE PINHÃO COM BACON

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de bacon
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- ½ cebola ralada
- 2 xícaras (chá) de pinhão (cozido e cortado em rodelas)
- 1 ½ xícara (chá) de farinha de mandioca
- Cebolinha a gosto
- Sal e pimenta a gosto

PREPARO

Refogue o bacon. Retire o excesso de gordura. Adicione a manteiga e doure a cebola. Acrescente o pinhão e refogue por mais um minuto. Junte a farinha. Corrija o sal. Adicione pimenta e a cebolinha.

FAROFA DE ABACAXI

INGREDIENTES

- 1 abacaxi maduro
- 2 colheres (sopa) de manteiga de leite
- 100 g de bacon
- 100 g de uva passas preta
- 1 cubo de caldo de bacon
- 200 g de farofa de mandioca temperada (industrializada)
- 1 cebola

PREPARO

Pique o abacaxi em cubinhos (exceto o talo), dê uma espremida para tirar o excesso do caldo. Frite o bacon em cubinhos juntamente com a manteiga, depois acrescente a cebola ralada. Junte o caldo de bacon mexa ate derreter, e coloque a farofa pronta. Desligue o fogo. Em um refratário, junte o abacaxi em cubinhos, escorrido e a uva passas. Despeje a farofa e misture bem.

FAROFA PARA FEIJOADA

INGREDIENTES

- 4 folhas de couve manteiga
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 4 fatias de bacon em cubos
- ½ lingüiça calabresa em rodelas
- 2 ovos cozidos picados
- 1 pacote de farofa pronta
- 1 caldo de carne

PREPARO

Em uma panela, doure o bacon e a calabresa, de modo que fiquem sequinhos e douradinhos. Coloque a manteiga e deixe derretendo. Acrescente a couve e mexa tudo e deixe uns 2 minutos sem mexer. Adicione o caldo e deixe-o dissolver nos ingredientes. Ponha os ovos picados e misture tudo sem parar. Apague o fogo, coloque a farofa e a incorpore com todos os ingredientes.

FAROFA FRIA

INGREDIENTES

- 1 cebola grande picadinha
- 5 tomates picados
- 5 ovos cozidos picados
- 300 g de azeitonas verdes picadas
- 1 pimenta dedo-de-moça sem sementes picadinhas
- Salsinha, cebolinha e manjericão a gosto
- Suco de 2 limões
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Orégano
- ¾ de copo de azeite de oliva
- ¾ de copo de óleo
- 4 copos de farofa (de mandioca) pronta
- 2 copos de farinha de milho
- Cheiro-verde

PREPARO

Numa tigela grande, misture a cebola, o tomate, os ovos, a azeitona, cheiro-verde. Tempere com limão, sal, pimenta e orégano. Coloque os óleos e por último as farinhas, misture bem. Prove o sal e leve à geladeira antes de servir.

FAROFA DE RICOTA

INGREDIENTES

- 1 ricota fresca de aproximadamente 300 g
- 4 ovos
- 1 colher (sopa) de sobremesa de azeite
- 1 cebola picadinha
- 3 dentes de alho amassadinhos
- 1 maço de cebolinha picadinha
- 1 maço de salsa picadinha
- 5 azeitonas picadinhas
- Sal e pimenta a gosto

PREPARO

Esfarele a ricota e reserve. Em uma panela, coloque o azeite e frite o alho e a cebola. Coloque os ovos e deixe-os fritar. Depois de fritos os ovos, com auxilio de uma colher pique-os deixando-os esfarelados. Coloque então a ricota, as azeitonas, sal e pimenta a gosto. Misture bem, para que fique uma mistura homogênea. Finalmente coloque a salsa e a cebolinha picadinhas, mexa bem e desligue o fogo.

FAROFA PAULISTA

INGREDIENTES

- 1 pacote de farofa pronta
- 400 g de margarina
- 1 pedaço grande de bacon picado em pedaços bem pequenos
- 1 linguiça calabresa picada em quadradinhos bem pequenos
- 1 cebola grande picada
- 1 cenoura grande ralada
- Uva passa (a gosto)
- Um punhado de azeitonas picadas
- Cheiro-verde

PREPARO

Em uma panela grande, coloque um pouco mais da metade da margarina (umas 3 a 4 colheres bem cheias de sopa). Junte a cebola, o bacon e a calabresa, deixe refogar por alguns minutos, até dourar. Após dourar a cebola, adicione a cenoura ralada e em seguida, as uvas passas, as azeitonas o cheiro-verde e continue mexendo tudo. Depois adicione o pacote inteiro de farofa pronta na panela. Abaixe o fogo e misture devagar a farofa no preparo que está na panela tomando cuidado para não derrubar e não deixar queimar. Adicione o restante da margarina (apenas 1 ou 2 colheres de sopa), e misture bem tudo na panela. Desligue o fogo e sirva-se!

DIREÇÃO GERAL
Cristiane Caneloi

ASSISTENTE EDITORIAL
Giovana Pohl Caneloi Naves

DIAGRAMAÇÃO E ILUSTRAÇÃO
Daniel Manier Bornay

IMAGENS / FOTOS
Designed by Freepik • Vectorstock • Shutterstock • Stock. xchng • iStock • Pixabay • Depositphotos • Freeimagens • AdobeStock • Vecteezy

ATENDIMENTO AO LEITOR
cristiane. criartecontatos@gmail. com

FACEBOOK
https://www. facebook. com/cristiane. caneloi. 6



A **Coleção delícia de receita Doce cozinha ebook** é uma publicação da **Criarte Soluções em Design TI e Editora**.

A **Criarte Soluções em Design TI e Editora** não se responsabiliza por conceitos emitidos em fotos, desenhos, imagens, artigos ou matérias, que expressam apenas o pensamento dos autores e trabalhos assinados ou por qualquer conteúdo publicitário e comercial, sendo esse último de inteira responsabilidade dos anunciantes. A publicação se reserva o direito de, por motivos de espaço e clareza, de resumir e-mails, ensaios e artigos.

A reprodução total ou parcial de textos, artigos e imagens desta edição somente será permitida mediante prévia autorização da **Criarte Soluções em Design TI e Editora**.

EDICASE publicações

PASSATEMPOS

Divirta-se e aprenda mais!



TURBINE SUA MENTE!

A EdiCase possui os melhores passatempos para você estimular a mente, melhorar os conhecimentos e se divertir em qualquer lugar! Caça-palavras, Cruzadas, Sudokus e diversos desafios!



PRESTIGIE OS JORNALEIROS:
COMPRE NAS BANCAS DE TODO BRASIL

/edicasepublicacoes /edicasepublicacoes /edicasepublicacoes /edicasepublic

Criarte Soluções
DESIGN TI EDITORIA

Saúde MODERNA



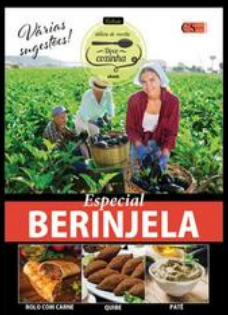
Ebook's (revistas digitais)
À VENDA NAS MELHORES PLATAFORMAS

LANÇAMENTOS Ebooks

criarte Soluções

Coleção
delícia de receita
Doce cozinha



































À VENDA NAS MELHORES PLATAFORMAS