



FAROFA DE PERNIL



Nível
Iniciante



Rendimentos
1 porção



Tempo de preparo
10 minutos



Ocasião
Natal



Modo de preparo
Fogão

INGREDIENTES

- 5 colheres (sopa) de manteiga
- 1 xícara (chá) de Bacon em Cubos Swift
- 1 cebola média picada
- 3 dentes de alho picados
- 2 bananas-da-terra cortadas em rodela de 1cm

- 1 xícara (chá) de castanha-de-caju picada grosseiramente
- 3 xícaras (chá) de lascas de Pernil Suíno Swift
- 4 xícaras (chá) de Farofa Apimentada Swift
- Sal a gosto
- Cebolinha picada a gosto

MODO DE PREPARO

1. Derreta 1 colher (sopa) de manteiga e doure o bacon.

2. Adicione a cebola e o alho refogue até que a cebola fique transparente.

3. Coloque o restante da manteiga a banana e frite até que doure.

4. Junte as castanhas o pernil refogue mais um pouco.

5. Por último adicione a farofa misture bem ajuste o sal salpique a cebolinha e sirva em seguida.

PRODUTOS UTILIZADOS



Farofa Apimentada
Swift



Pernil Suíno
sem Osso Temperado
Swift

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:
WWW.SWIFT.COM.BR