



## FAROFA APIMENTADA COM LINGUIÇA DEFUMADA



Nível  
Intermediário



Rendimentos  
6 porção



Tempo de preparo  
20 min



Ocasião  
Churrasco



Modo de preparo  
Fogão

### INGREDIENTES

- 400g de Farofa Tradicional Swift
- 2 colheres (sopa) de Cebola Picada Swift
- 1 colher (chá) de Alho Picado Swift
- 215g de Linguiça Defumada Fininha
- 6 colheres (sopa) azeite de oliva
- Sal a gosto
- Mix de Pimentas Swift a gosto
- Cheiro verde picado a gosto

### MODO DE PREPARO

**1.** Em uma frigideira coloque o azeite de oliva e refogue a cebola e alho. Refogue até que fiquem bem dourados.

**2.** Acrescente a linguiça picadinha e acerte sal e pimenta.

**3.** Junte a farofa misture bem e junte o cheiro verde picado. Sirva.

**DICA:** Para uma farofa mais crocante adicione castanhas picadas grosseiramente

### PRODUTOS UTILIZADOS



Farofa Tradicional  
Swift



Mix de  
Pimentas Swift 45g



Cebola Picada  
Swift

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