Farofa de Bacon Crocante

www.receitasdafia.com/receitas/farofa-de-bacon-crocante

Uma farofa irresistível com bacon crocante e sabores incríveis!

20 min 4 a 6 porções

Ingredientes

- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 1 e 1/2 cebola roxa picada
- 1 talo de alho-poró fatiado finamente
- 1/2 xícara (chá) de damascos cortados em cubinhos (opcional)
- 1/2 xícara (chá) de ameixa seca sem caroço cortada em cubinhos (opcional)
- 1/2 xícara (chá) de nozes picadas grosseiramente (opcional)
- 1/2 xícara (chá) de castanha-do-pará picada grosseiramente (opcional)
- 1/2 xícara (chá) de castanha-de-caju picada grosseiramente (opcional)
- 1 xícara (chá) de farinha de mandioca crua
- 100 g de farinha de amêndoas
- 1/2 xícara (chá) bacon cortado em cubinhos
- Sal a gosto
- 2 colheres (sopa) de salsinha picada

Modo de Preparo

1. Em uma frigideira quente, derreta uma colher de sopa de manteiga e frite o bacon até dourar.
2. Reserve o bacon em um papel toalha para retirar o excesso de gordura.
3. Na mesma frigideira, derreta mais 3 colheres de sopa de manteiga e refogue a cebola e o alho-poró até caramelizar.
4. Adicione o damasco, as ameixas, as nozes e as castanhas. Misture bem.
5. Junte o bacon, as farinhas, misture bem e desligue o fogo.
6. Abra um espaço no meio da frigideira, adicione a última colher de manteiga, deixe derreter e misture bem.
7. Finalize com o sal, a salsinha, mexa bem e transfira para um refratário. Sirva e saboreie!