



Farofa de Bacon Crocante

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

Uma farofa irresistível com bacon crocante e sabores incríveis!

Farofa de Bacon Crocante

 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 [noz](#)es 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!