



Promoção
O SABOR DO NATAL:
TRADIÇÕES QUE UNEM GERAÇÕES.

INGREDIENTES:

Linguiça calabresa Avivar (quantidade a gosto)
2 colheres de sopa de manteiga
2 cebolas raladas
Abacaxi em cubos (quantidade a gosto)
Farinha de mandioca (ou da sua preferência)
Passas (a gosto)
Batata palha (a gosto)

MODO DE PREPARO

Frite a linguiça: Em uma panela, frite a linguiça calabresa Avivar até dourar e ficar crocante. Retire a linguiça da panela e reserve.

Refogue os aromáticos e o abacaxi: Na mesma panela (aproveitando a gordura da linguiça), adicione as 2 colheres de manteiga. Em seguida, acrescente as 2 cebolas raladas e refogue até ficarem transparentes.

Adicione o abacaxi: Junte o abacaxi em cubos e refogue por 5 a 10 minutos, mexendo ocasionalmente, até que comece a caramelizar levemente.

Incorpore a farinha: Adicione a farinha da sua preferência, mexendo bem para que ela absorva os sabores e fique torradinha.

Finalize: Acrescente a linguiça calabresa frita reservada, as passas e a batata palha. Misture tudo delicadamente.

Sirva: Sua farofa está pronta para ser servida no almoço!

