

Promoção

O SABOR DO NATAL:

TRADIÇÕES QUE UNEM GERAÇÕES

INGREDIENTES:

Para hidratar as passas brancas:

80g de uvas passas brancas



Suco de 1 laranja-pera

1/8 de xícara (chá) de água quente

**Para a farofa:**

2 xícaras (chá) de farinha de mandioca flocada

150g de bacon cortado em cubos

1 cebola cortada em cubos

100g de manteiga com sal

2 colheres (sopa) de azeite (mais um pouco a gosto no final)

2 dentes de alho amassados

100g de nozes picadas grosseiramente

1 punhado de salsinha picadinha e orégano.

Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO**Hidratação das passas:**

Em um recipiente, misture as passas, o suco de laranja e a água quente.

Deixe de molho por 40 minutos. Após esse tempo, descarte o líquido e reserve apenas as passas.

Preparo da base

Aqueça uma panela e adicione o bacon. Deixe fritar bem até ficar dourado. Retire o bacon da panela e reserve-o (deixando a gordura na panela). Na mesma panela, adicione a manteiga, as 2 colheres de azeite, a cebola e uma pitada de sal. Refogue em fogo baixo até que a cebola fique transparente. Adicione o alho e refogue bem. Acrescente as uvas passas hidratadas e deixe cozinhar por aproximadamente 4 minutos. Retorne o bacon frito para a panela. Comece a adicionar a farinha de mandioca aos poucos, misturando bem a cada adição. Após colocar toda a farinha, adicione as nozes picadas. Tempere com sal e pimenta a gosto (prove antes de adicionar mais sal). Misture a salsinha, orégano e deixe a farinha secar/tostar mais um pouco no fogo e finalize com um fio de azeite se desejar.

