



**Categoria:** Salgado

**Tempo de preparo:** 30 minutos

**Dificuldade:** Fácil

**Receita:** Arroz Farofa

**Ingredientes:**

- 4 unidades linguiça toscana ( tirar a tripa ou pele)
- 1/2 xícara de azeitonas verdes cortadas em anel
- 1/2 xícara de azeitonas pretas cortadas em anel
- 300g de Farofa Pronta Velly

**Mode de preparo:**

1. Aqueça um panela coloque o azeite e o bacon em cubos para fritar, quando começar a dourar, jogue as linguiças toscanas quando as linguiças estiverem cozidas e começado a fritar coloque as azeitonas verdes e pretas
2. Quando o bacon e as linguiças estiverem no ponto coloque a farinha e misture bem para que a farofa fique bem solta e tire do fogo
3. Pegue o arroz misture as colheres da água da azeitona e aqueça
4. Depois de quente misture a farofa ao arroz e sirva como acompanhamento no churrasco ou com carnes assadas

