



Farofa de bacon com banana



Tempo de preparo:

30 minutos

Rendimento:

6 porções

Tipo:

Festa Junina/Julina

Nível:

Fácil

Ingredientes

250 g de farofa de bacon Solito

- ½ cebola em cubos
- 150 g de bacon em cubinhos
- 3 bananas prata em cubinhos
- 2 ovos
- Ervas frescas para temperar
- 1 fio de azeite
- Sal e pimenta-do-reino moída

Modo de preparo

1. Em uma frigideira de borda alta, coloque o fio de azeite e deixe dourar o bacon.
2. Adicione a cebola e mexa-a até que fique transparente.
3. Adicione os cubinhos de banana e dê uma leve refogada.
4. Puxe para o lado os ingredientes na frigideira, quebre os ovos e mexa com o garfo, adicione os ovos no espaço que sobrou com a ajuda da espátula e mexa para cozinhá-los.
5. Adicione a farofa de bacon aos poucos, mexendo e incorporando aos outros ingredientes da frigideira.
6. Corrija o sal, adicione a pimenta moída e as ervas frescas à sua escolha.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br