

FAROFA DOS DEUSES

INGREDIENTES

300 g de bacon
1 lata de milho verde
1 cenoura ralada
500 g de carne-seca dessalgada
cheiro-verde picado a gosto
óregano
sal e pimenta a gosto
3 xícaras de farinha de mandioca tradicional
1/2 cebola picada
3 dentes de alho picado

MODO DE PREPARO

Deixe a carne seca em um refratário com água de um dia para o outro
Tire também um pouco da gordura que juntar
E em uma panela de pressão, cozinhe a carne
Caso ainda esteja dura com esse tempo deixar mais 5 minutos
Assim que dourar o alho e a cebola junte o milho verde, a carne
Mexe e coloque um pouco de óregano, sal e pimenta a seu gosto
Se necessario, não coloque as 3 xícaras de farinha ou, se necessário, acrescente um pouco mais até o ponto (nem seco ,nem muito molhado
Assim que estiver no ponto, acrescente o cheiro

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2461-farofa-dos-deuses.html>