

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 esteje dura com esse tempo deixar mais 5 minutos

Assim que dourar o alho e a cebola junte o milho verde, a carne

Mexa e coloque um pouco de óregano, sal e pimenta a seu gosto

Se necessário, 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>