

FAROFA NORDESTINA DE CARNE SECA

INGREDIENTES

3 colheres de margarina

1 pacote de carne seca (500 g)

1/2 cebola picada

2 dentes de alho

sal a gosto

2 colheres (sopa) de coloral

1 pacote de farinha de mandioca

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque a carne seca cortada em cubinhos imersas na água e deixe dessalgando por 15 minutos

Quando estiver frita (não deixar ressecar muito por isso os pedaços não podem ser tão pequenos por que a carne seca diminui) jogue a farinha de mandioca e mexa bem até ficar toda avermelhada

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2519-farofa-nordestina-de-carne-seca.html>