

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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