

FAROFA TEMPERADA FÁCIL DE FAZER

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de mandioca para farofa
- 2 cebolas picadas
- 8 dentes de alho picados
- sal a gosto
- pimenta-do-reino a gosto
- cominho a gosto
- 1 ramo de cheiro-verde picado
- 100 g de bacon picado pequeno
- 50 g de manteiga
- 2 colheres de azeite

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela pequena todos os ingredientes (exceto a farinha) e deixe fritar bastante até que fique tudo bem frito

Reserve e depois que esfriar coloque na geladeira, ficará uma pasta

Quando a farinha estiver bem torrada e crocante, desligue o fogo e coloque a toda pasta que estava na geladeira e mexa, misturando até que a pasta derreta totalmente e hidrate a farinha que estava desidratada

Pronto é só servir com churrasco, carne assada, frango, peru de natal

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2972-farofa-temperada-facil-de-fazer.html>