

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>