

FAROFA DE CEBOLA QUEIMADA

INGREDIENTES

3 cebolas médias

1/3 xícara de óleo

3 colheres (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

Fatie em rodelas finas 3 cebolas médias e frite-as em uma mistura de 1/3 xícara de óleo com 3 colheres (sopa) de manteiga.

Essa quantidade de gordura é necessária para dar sabor à farinha, se diminuir ficará seca e sem gosto. A medida em que a cebola for fritando, o óleo vai começar a espumar. Mantenha a cebola no fogo até ficar marrom, ela deve ficar queimadinha mesmo.

Junte a farinha torrada e acerte o sal.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12978-farofa-de-cebola-queimada.html>