

FAROFA COM COSTELA DESFIADA

INGREDIENTES

- 1 cebola média picada
- 2 tomates
- 150 g de costela desfiada
- 3 ovos
- 1 banana da terra
- 1 lata de milho verde
- 500 g de farinha amarela ou branca
- 2 pacotinhos de tempero para carnes

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque 3 colheres de óleo e frite os ovos mexidos

Após reserve

Pique a banana, frite e reserve.

Pique a cebola e o tomate e reserve em uma vasilha separada.

Faça a costela após desfie e deixe reservada.

Em uma frigideira Grande coloque 3 colheres de óleo, acrescente a cebola e o tomate, mexa até a cebola começar a dourar

Coloque aos poucos os ovos mexidos e a costela desfiada, milho e a banana e mexa

Acrescente o tempero

Agora coloque a farinha aos poucos e mexa em fogo baixo até ficar uma farofa sequinha acrescentando aos poucos. De preferência para um aspecto mais bonito indico a farinha amarela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13278-farofa-com-costela-desfiada.html>