

FAROFA DE OVO COM CROUTONS

INGREDIENTES

CROUTONS:

Croutons: 3 fatias de pão multi grãos ou integral

Margarina e orégano

FAROFA:

Farofa: 4 ovos

Sal

Pimenta-do-reino

1 colher de óleo

1 colher de manteiga

2 xícaras de farinha

MODO DE PREPARO

CROUTONS:

Croutons: Faça primeiro os croutons, passe a margarina no pão e salpique o orégano.

Corte em pequenos quadradinhos e coloque para assar em forno médio por 15 minutos.

FAROFA:

Farofa: Coloque o óleo na frigideira e deixe esquentar em fogo médio.

Adicione os ovos, o sal e a pimenta-do-reino, misture bem e vá mexendo para não queimar.

Abaixe o fogo, acrescente a manteiga e, quando ela derreter, adicione a farinha e um pouco de sal e misture por cerca de 3 minutos.

Os croutons já devem estar torrados, então, vá adicionando aos poucos na frigideira e misturando à farofa.

Desligue o fogo e termine de misturar.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16160-farofa-de-ovo-com-cROUTONS.html>