

# FAROFA DE CARURU COM BANANA PRATA

## INGREDIENTES

1 maço de caruru (mais ou menos uns 5 talos de caruru com folhas, sementes e tudo)

3 bananas pratas (não muito maduras)

5 colheres de óleo

3 colheres de azeite

2 dentes de alho

1/2 cebola branca

1 colher (chá) de colorau

4 ovos

sal a gosto

farinha de mandioca a gosto

1/2 maço de cebolinha

1/2 maço de salsinha

## MODO DE PREPARO

Coloque o azeite em uma frigideira grande e larga.

Deixe esquentar e acrescente as bananas picadas. Frite-as em fogo médio.

Assim, que estiverem douradas retire-as e reserve em um recipiente com toalha de papel para absorver o óleo.

Agora coloque em outra frigideira o azeite e o alho picadinho.

Quando o alho estiver dourando adicione a cebola bem picada ou ralada.

Se você usar a cebola picada em tirinhas, quando ela estiver ficando transparente adicione o colorau e logo após os ovos.

Quando os ovos estiverem fritos, mexa para que fiquem em pedacinhos e adicione o sal.

Insira agora o caruru picado. Mexa devagar para garantir a textura dos ovos e do caruru.

Logo em seguida acrescente a farinha, com o fogo baixo.

Se você gosta de farofa mais sequinha adicione a farinha de modo que absorva toda a umidade da farofa, mas se prefere mais molhadinha, coloque menos farinha.

Desligue o fogo e acrescente as bananas fritas e os temperos verdes (salsinha e cebolinha).

Mexa com cuidado para não despedaçar as bananas e envolver bem os temperos verdes.

Bom apetite!