

FAROFA DE QUEIJO

INGREDIENTES

800 g de mussarela ou queijo caseiro
1/2 colher (sopa) de margarina
1 pitada de sal ou 1/2 colher de chá rasa
100 g de tomate picado
100 g de cebola picada
1 xícara de farinha de mandioca fina
cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o queijo em cubinhos se for o caseiro ou em tablete, se for fatiado junte todas as fatias e faça o mesmo processo.

Despeje o tomate, a cebola e o cheiro-verde picado em uma panela juntamente com a margarina.

Acrescente o sal e deixe passar.

Em seguida, despeje todo o queijo e mexa até derreter e misturar todos os temperos.

Após o queijo ter derretido, desligue o fogo e em seguida misture a farinha antes que endureça, coloque a farinha até no ponto que achar melhor.

Se preferir, acrescente azeitona, palmito, milho verde e quaisquer outros ingredientes de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18283-farofa-de-queijo.html>