

FAROFA DE CEBOLA

INGREDIENTES

5 cebolas médias
300 ml de azeite de oliva
12 dentes de alho
sal a gosto
pimenta do reino a gosto
300 de manteiga
1 kg farinha de mandioca bijú

MODO DE PREPARO

Corte as cebolas em tiras.

Coloque numa frigideira grande.

Acrescente o azeite de oliva e mexa a cada 2 minutos para que frite por igual.

Quando ela já estiver transparente, acrescente o alho picado (por ter menos água que a cebola, deve ser colocado sempre depois da cebola).

Coloque a manteiga sempre mexendo para dourar de forma uniforme.

Quando estiver dourada (cuidado para não deixar queimar) coloque aos poucos a farinha de mandioca bijú, sempre mexendo.

Adicione sal e pimenta-do-reino a gosto.

Mexa por mais 3 minutos.

Agora basta servir, e esperar pelos elogios de sua farofa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19383-farofa-de-cebola.html>