

FAROFA DE CARNE SECA E CREAM CRACKERS

INGREDIENTES

500 g de biscoito cream crackers

100 ml de azeite

120 g de manteiga

3 dentes de alho amassados

2 xícaras (chá) de cebola bem picada

3 colheres (chá) de pimenta biquinho fatiada (opcional)

200 g de carne seca dessalgada, cozida e desfiada

sal, cheiro-verde, coentro e pimenta-do-reino branca ao seu gosto

MODO DE PREPARO

Em um processador ou liquidificador, triture os biscoitos grosseiramente e reserve.

Derreta a manteiga com o azeite e refogue o alho, a cebola.

Junte a carne seca cozida e desfiada, tempere a gosto e finalize juntando os biscoitos triturados.

Prove os temperos, acrescentando mais se necessário e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19405-farofa-de-carne-seca-e-cream-crackers.html>