

FAROFA DE BACON DELICIOSA

INGREDIENTES

1 kg de farinha de mandioca torrada (farinha de mesa)

500 g de margarina de preferência

500 g de bacon

2 cebolas grande

6 dentes de alho

2 folhas de louro

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o bacon e a cebola em pedacinhos e reserve.

Coloque no fogo uma panela grande com a margarina.

Deixe a margarina derreter mas não queimar, acrescente a cebola e o bacon picados juntos com as folhas de louro.

Deixe dourar juntos, em fogo alto (de vez em quando olhe e mexa se for preciso para dourar por igual).

Quando estiver quase dourado, acrescente o alho amassado e deixe terminar de dourar, tudo junto.

Quando estiver dourado, abaixe o fogo, acrescente a farinha e vá mexendo.

Coloque sal a seu gosto e mexa mais um pouco.

Não precisa ficar torrando muito, a não ser que você goste dela bem moreninha, aí fica do gosto de cada um.

Se achar muita quantidade reduza tudo pela metade, mas é uma farofa deliciosa que dura muitos dias, por causa da cebola que doura junto com o bacon ela fica super crocante.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20559-farofa-de-bacon-deliciosa.html>