

FAROFA DE CEBOLA DA ALINE

INGREDIENTES

1 kg de cebola

500 g de farinha de mandioca flocada biju

5 colheres grandes de óleo de soja

5 colheres grandes de azeite

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte as cebolas em rodela bem finas, de maneira uniforme para que tenham em sua maioria a mesma espessura e conseqüentemente o mesmo tempo de cozimento.

Em uma panela, coloque o azeite e o óleo de soja em proporções iguais.

Para medir eu utilizo aquelas colheres de plástico para panelas antiaderentes.

Em seguida, coloque as cebolas cortadas em rodela finas e mantenha em fogo alto.

Mexa de vez em quando para que as cebolas que estão por baixo não fiquem queimadas.

Ficará em cozimento por uns 40 minutos.

A cebola irá soltar água que irá ferver junto com o óleo.

Assim que a água evaporar, a cebola começará a fritar.

Quando a cebola mudar de cor e começar a ficar dourada, mexa sempre para que frite por igual.

Quando perceber que a cebola está ficando "crocante", com uma cor um pouco mais escura, adicione a farinha e abaixe o fogo.

Nesta etapa é preciso ter cuidado para não queimar a cebola, deixando-a passar do ponto, pois o ponto certo é quando ela está com uma cor marrom não muito escura.

Mexa bem até que a farinha esteja umedecida pelo óleo, acrescentando o sal e mexendo bem.

Em seguida, retire do fogo.

Caso queira, poderá acrescentar alho, cheiro-verde e pimenta biquinho, mas esses ingredientes deverão ser fritos levemente em uma frigideira à parte, sendo acrescentados já fritos à farofa que já foi retirada do fogo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20690-farofa-de-cebola-da-aline.html>