

FAROFA DO PEDRO

INGREDIENTES

1/2 cebola
6 dentes de alho
500 ml de óleo de soja
100 ml de molho caseiro pronto líquido
50 ml de molho inglês
1 colher (sopa) de colorau
1 colher (sopa) de coentro seco
1/2 colher (sopa) de sal
1/2 colher (chá) de pimenta-do-reino moída
2,5 kg de farinha de mandioca fina

MODO DE PREPARO

Peneire a farinha e reserve.
Corte o alho e a cebola.
Em fogo médio, ferva o óleo com os ingredientes, menos o sal e a farinha.
Após ferver, deixe esfriar.
Em um tacho coe o líquido, coloque o sal e mexa.
Despeje a farinha de mandioca no tacho e mexa até que o líquido e a farinha se misturem por completo.
Leve a fogo alto e termine de mexer.
Deixe esfriar e pode saborear uma ótima farofa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20938-farofa-do-pedro.html>