

## 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://receitasfaveisrapidass.com.br/receita/20938-farofa-do-pedro.html>