

FAROFA COM BANANA E UVA PASSA

INGREDIENTES

- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de mandioca
- 1 cebola grande bem picada
- 1 xícara (café) de coentro bem picado (pode ser salsinha, se preferir)
- 200 g de uva passa branca sem caroço
- 3 bananas pratas (médias) cortadas em rodelas
- sal gosto
- 1 pitada de colorau (opcional)

MODO DE PREPARO

Em uma panela, derreta a manteiga.

Adicione a cebola e deixe refogar por 4 minutos, em fogo médio e mexendo sempre.

Adicione as uvas e o colorau, continue mexendo por mais 2 minutos e abaixe o fogo.

Ainda com o fogo aceso, adicione a farinha aos poucos, e o sal, mexendo sempre, até misturar bem.

Adicione o coentro e as bananas, mexa para misturar e desligue o fogo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21356-farofa-com-banana-e-uva-passa.html>