

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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