FAROFA CASEIRA DA MI

INGREDIENTES

500 g de farinha de mandioca

sal e pimenta-do-reino a gosto

bacon em cubinhos

1 pimentão verde pequeno em cubinhos

1 pimentão amarelo pequeno em cubinhos

1 pimentão vermelho pequeno em cubinhos

1 cebola roxa em cubinhos

3 dentes de alho amassados

uva passa a gosto

cebolinha e salsinha a gosto

4 colheres (sopa) de margarina sem sal

MODO DE PREPARO

Em uma panela quente, coloque a margarina, deixe derreter e então doure o bacon.

Em seguida a cebola e o alho, e por fim os pimentões.

Acrescente o sal e a pimenta-do-reino.

Depois de dourado, vá colocando a farinha de mandioca aos poucos sem parar de mexer.

Baixe o fogo e fique mexendo até dourar.

Desligue o fogo e então coloque as uvas passas, a cebolinha e a salsinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22611-farofa-caseira-da-mi.html