

FAROFA DE COUVE MINEIRA COM BACON DELICIA

INGREDIENTES

1 maço de couve mineira
200 g de bacon
3 dentes de alho amassados
300 g de farinha de mandioca
2 colheres (sopa) de óleo
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque as 2 colheres de óleo na panela.

Corte o bacon e coloque dentro da panela junto ao óleo e deixe dourar.

Enquanto o bacon doura, corte a couve mineira em tiras.

Depois do bacon frito, coloque o alho e deixe refogar um pouco.

Em seguida, despeje a couve e deixe refogar pelo menos 2 minutos.

Por final, despeje a farinha de mandioca e uma pitada de sal na panela.

Refogue por mais 2 a 3 minutos, mexendo sem parar para não queimar a farinha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23288-farofa-de-couve-mineira-com-bacon-delicia.html>