

FAROFA FRIA DE COUVE

INGREDIENTES

1 kg de farinha de mandioca torrada
2 cebolas
2 alhos
1 pimenta
casca de lima
1 couve fatiada
1 suco de limão (limão puro)
100 ml de azeite

MODO DE PREPARO

Fervente a casca do limão com o azeite e separe (primeiro ferve na água depois no azeite).

Corte a cebola em "julienne" e separe.

Pique o alho bem picadinho e separe.

Em uma travessa de vidro grande, adicione a couve, a cebola, o alho, o suco de limão e a pimenta e mexa com as mãos.

Logo em seguida, adicione a casca do limão e a metade do azeite.

Acrescente a farinha e o sal a gosto e mexa bem.

O resto do azeite, leve à mesa como acompanhamento, para colocar em cima da farofa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23877-farofa-fria-de-couve.html>