

FAROFA DE PTS ACEBOLADA

INGREDIENTES

200 gramas de PTS miúdo escuro (PTS - Proteína Texturizada de Soja)

1 cebola grande bem picadinha

3/4 de copo (requeijão) de óleo

2 pacotes de creme de cebola

500 g de farinha de mandioca tipo biju

MODO DE PREPARO

Frite a cebola até desidratar bem.

Acrescente os cremes de cebola.

Continue a fritar sempre mexendo.

Quando estiver começando a dourar, coloque todo o PTS e continue a mexer.

Uns 4 minutos após último passo, acrescente o pacote de farofa e continue a mexer.

Com mais uns 4 minutos de fogo baixo pode desligar a chama, mas mesmo assim continue a mexer para que não queime a farofa que ficar em baixo.

Pronta para servir!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/24276-farofa-de-pts-acebolada.html>