FAROFA DE CAMARÃO SECO DA "TIA SOCORRO"

INGREDIENTES

15 camarões secos graúdos

1 cebola pequena picada

200 g de farinha de mandioca "toco mole"

azeite de oliva

sal

água

vinagre

cheiro verde (salsa e cebolinha)

manteiga ou margarina

MODO DE PREPARO

Lave e limpe os camarões, tirando a cabeça, rabo e barbas (as perninhas).

Corte os camarões em 2 ou 3 partes e coloque-os para ferver com água e um pouco de vinagre por 5 minutos.

Ele precisa perder o excesso de sal e o cheiro forte.

Escorra e repita a operação (é necessário fazer 2 vezes, pois ele tem um cheiro forte).

Escorra e reserve.

Tempere a farofa com manteiga ou margarina para deixar crocante e cuidado pra não queimar.

Adicione uma pitada de sal.

Em uma panela aquecida, coloque o azeite de oliva e os camarões limpos e escaldados.

Refogue bastante, acrescente as cebolas e mexa bem até apurar sabor.

Desligue o fogo e acrescente a farofa temperada e o cheiro-verde.

Sirva quente!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25699-farofa-de-camarao-seco-da-tia-socorro.html