

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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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