

FAROFA MATUTA

INGREDIENTES

- 1/2 kg de farinha de mandioca branca tipo pozinho (bem fina)
- 2 colheres bem cheias de margarina ou manteiga
- 1 linguiça calabresa cortada em cubinhos
- 1 maço de cheiro verde picado
- 1 maço de cebolinha cortada fina
- 1 caldo de bacon, carne ou picanha
- 2 cebolas grandes picadas
- 2 bananas cortada em cubos

MODO DE PREPARO

- Preaqueça um frigideira grande e derreta a manteiga.
- Coloque a cebola para para dourar.
- Junte o caldo de bacon, carne ou picanha e misture até dissolver.
- Acrescente a linguiça calabresa e deixe fritar um pouco.
- Coloque em seguida a banana.
- Adicione a farinha aos poucos e mexa sempre até misturar tudo.
- Desligue o fogo e acrescente o cheiro verde e a cebolinha.
- Misture bem e sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26929-farofa-matuta.html>