

## 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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