

PAÇOCA DE CASCA DE BANANA

INGREDIENTES

3 cascas de banana
farinha amarela de mandioca (a gosto)
sal (a gosto)
1 cebola
2 dentes de alho
1/2 maço de coentro
1/2 maço de cebolinha
2 fios de azeite
1 colher de chá de urucum (corante vermelho)

MODO DE PREPARO

Lave bem as cascas das bananas, deixe de molho no vinagre e água sanitária por 10 minutos.

Prefira bananas orgânicas.

Enquanto isso, pique o alho, a cebola, o coentro e cebolinha, reserve.

Corte as cascas de banana em tiras bem finas, reserve.

Doure o alho na panela com o azeite.

Após, adicione a cebola e vá mexendo com uma colher (preferência colher de pau).

Quando a cebola estiver com um aspecto transparente, adicione as cascas de banana e junto adicione o corante, mexa bem.

Vá mexendo, as cascas vão ficar com um aspecto escurecido.

Adicione o sal e vá provando o gosto da casca de vez em quando.

O objetivo, é fazer com que a fritura vá tirando o sabor meio ranço da casca.

Após uns minutos fritando, o sabor original da casca vai se perdendo, então é hora de adicionar a farinha.

Adicione a farinha aos poucos e mexendo, até ficar com uma consistência de paçoca e não de farofa.

Adicione mais sal para dar o gosto, se quiser.

Desligue o fogo e adicione o coentro e a cebolinha, mexa bem.

Pronto, pode curtir essa paçoca deliciosa com a família, sozinho ou com amigos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27424-pacoca-de-casca-de-banana.html>