

FAROFA DE BANANA CUIABANA DO DUDU

INGREDIENTES

5 bananas-da-terra maduras
2 xícaras de farinha de mandioca
1 cebola média
1/2 xícara de óleo
4 colheres (chá) de manteiga
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte as bananas (descascadas) em rodela com, mais ou menos, 1 cm de largura.

Frite as bananas no óleo, até ficarem bem coradas.

Tire do fogo, coloque pra escorrer e reserve.

Frite a cebola com a manteiga e o sal e vá acrescentando a farinha.

Mexa até a farinha corar.

Acrescente as bananas fritas, mexa bem e retire do fogo.

Serve muito bem com carnes, aves e peixes.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29105-farofa-de-banana-cuiabana-do-dudu.html>