

FAROFA DE TALOS DE COUVE

INGREDIENTES

3 colheres de sopa de azeite aproximadamente

1 cebola picada

2 dentes de alho picados

talos de couve lavadas e fatiadas de um maço

sal e pimenta-do-reino a gosto

farinha de milho amarela flocada o suficiente

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira, frite os temperos em fogo baixo, sem dourar muito.

Coloque os talinhos de couve picados e deixe fritar por 3 minutos, não mais pois deve ficar crocante ainda.

Adicione a farinha de milho aos poucos, mexendo sempre, prestando a atenção na proporção de farinha para talinhos.

Deve ser uma farofa harmoniosa, talinhos e farinha em quantidades ideais para que seja uma farofa crocante, não apenas farinha.

Se desejar uma farofa mais úmida, deve-se acrescentar mais azeite durante o preparo, sempre mexendo e aos poucos.

Acerte o sal e a pimenta.

Sirva quente como acompanhamento de carnes de porco, carne seca, churrascos, etc.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29464-farofa-de-talos-de-couve.html>