

FAROFA DA MILLE

INGREDIENTES

- 1 calabresa grande cortada em cubos
- 100 g de bacon em cubos
- 1 cebola grande picada
- 1 dente de alho
- 2 colheres de sopa cheias de manteiga
- 1 cenoura grande ralada
- salsinha picada
- 1 xícara de farinha de milho (pode ser flocão)
- 2 xícaras de farinha de mandioca

MODO DE PREPARO

Em uma panela quente acrescente a manteiga, após derretida coloque o bacon e a calabresa, doure bem.

Acrescente o dente de alho e a cebola e refogue.

Coloque a farinha de milho e mexa bem.

Acrescente a farinha de mandioca, misture e desligue o fogo.

Junte a cenoura e a salsinha.

A farofa fica colorida e molhadinha.

Bom Apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30243-farofa-da-mille.html>