

FAROFÃO COM CARNE SECA

INGREDIENTES

500 g de carne seca (lagarto)

1 cebola

5 dentes de alho

1 colher de sopa de manteiga

farinha de mandioca amarela (a gosto)

1 xícara de chá de couve picadinha

3 ovos

MODO DE PREPARO

Depois de dessalgar a carne, cozinhe na pressão por 55 minutos. Leve em uma panela ou frigideira com um diâmetro grande, a manteiga, a cebola e o alho. Acrescente os ovos e mexa bem. Misture a carne seca. Coloque a farinha de mandioca.

Por último, acrescente a couve.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/32276-farofao-com-carne-seca.html>