

FAROFA DE SARDINHA EM LATA COM ALHO E PIMENTA

INGREDIENTES

- 2 latas de sardinha
- 2 dentes de alho picadinhos
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 cebola picada
- cheiro verde picadinho a gosto (coentro, salsinha ou cebolinha)
- pimenta-de-cheiro a gosto
- sal a gosto
- 2 xícaras de farinha de mandioca

MODO DE PREPARO

Em uma panela (fogo baixo), coloque a margarina, o azeite, o alho picado e a cebola picada, deixe dourar.

Logo após, adicione a sardinha (com o caldo e esmagadinha), o cheiro verde, a pimenta-de-cheiro e o sal, mexa bem.

Deixe fritar e aguarde alguns minutos.

Quando estiver bem misturado, coloque a farinha e mexa até ficar no ponto de uma farofa comum (molhadinha e não seca).

Sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33252-farofa-de-sardinha-em-lata-com-alho-e-pimenta.html>