

FAROFA DE PASSAS COM CEBOLA NA MANTEIGA

INGREDIENTES

1/2 pacote de farinha branca de mandioca

1 cebola branca cortada em pedacinhos

250 g de manteiga

1 tablete de knorr de sua preferência

1 pacote de passas secas

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola picada na manteiga.

Acrescente o tablete de knorr e as passas até que fiquem bem refogadas e molinhas.

Coloque o sal e desligue o fogo.

Quando estiver quase frio vá colocando a farinha e mexendo com uma colher de pau.

Nesse momento ligue novamente o fogão, em fogo baixo, apenas para não deixar a farinha crua.

Vá mexendo até que fique bem passadinha.

É ótima para acompanhar arroz branco e carne assada. Se preferir também pode acrescentar batata palha na farofa pra ficar mais torradinha depois de pronta.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33741-farofa-de-passas-com-cebola-na-manteiga.html>