

FAROFA DO GUERREIRO

INGREDIENTES

- 500 g de farinha de rosca crua
- 300 g de manteiga extra com sal président
- 100 g de queijo ralado faixa-azul
- 1 tablezinho de caldo knorr de bacon
- 1 cebola grande
- 1 cabeça de alho roxo
- 1 colher-de-chá cheia de cheiro-verde desidratado
- 1 pitada de louro em pó
- 1 punhado de pimenta-do-reino em pó

MODO DE PREPARO

- Com fogo alto derreta toda manteiga em uma panela grande.
- Dissolva o caldo Knorr e adicione a cebola e o alho bem picados.
- Logo após adicione toda a farinha e misture bem.
- Coloque em fogo baixo.
- Adicione o queijo ralado e misture bem.
- Adicione o resto dos ingredientes e continue mexendo.
- Mexa periodicamente toda a farinha sem esquecer do fundo.
- Após 30 minutos a farofa deverá estar dourada.
- Espere esfriar na panela por 30 minutos no mínimo e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34295-farofa-do-guerreiro.html>