

FAROFA DE FARINHA DE MANDIOCA ESPECIAL

INGREDIENTES

1/2 kg de farinha de mandioca
2 cebolas
6 colheres de manteiga
200 g de linguiça calabresa defumada
100 g de charque
100 g de batata palha

MODO DE PREPARO

Corte em cubos o bacon e o charque.

Passa em uma peneira a farinha de mandioca.

Pique a cebola e coloque para fritar com a manteiga até dourar.

Em outra vasilha frite o charque e a linguiça calabresa defumada.

Na vasilha da cebola com a manteiga vá acrescentando a farinha aos poucos e mexendo.

Por fim coloque o charque e a linguiça.

Coloque a farofa em uma travessa e cubra com a batata palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38768-farofa-de-farinha-de-mandioca-especial.html>