

FAROFA DE BRÓCOLIS

INGREDIENTES

100 g de linguiça calabresa picada em pedaços pequenos

100 g de bacon picado em pedaços pequenos

1 cebola média picada

5 colheres (sopa) de farinha de mandioca

5 colheres (sopa) de farinha de rosca

2 colheres (sopa) de manteiga

1 maço de brócolis bem picado

MODO DE PREPARO

Frite o bacon com um pouquinho de óleo, pois o próprio bacon escorrerá gordura, reserve o bacon.

Frite a linguiça na gordura do bacon, e depois escorra a gordura da panela.

Na mesma panela em que foi frita a linguiça adicione a manteiga e a cebola picada, refogando bem até a cebola ficar transparente.

Com a panela ainda ligada coloque o brócolis refogue por 2 min, adicione a farinha de rosca refogue e desligue o fogo.

Adicione os outros ingredientes e o prato estará pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38970-farofa-de-brocolis.html>