

FAROFA DE TAIOBA DA VOVÓ

INGREDIENTES

5 dentes de alho
10 folhas de taioba
2 colheres de manteiga
2 ovos
farinha de mesa

MODO DE PREPARO

Lave as folhas de taioba retirando o cabo.

Corte as folhas em tiras.

Pegue uma frigideira ou panela e despeje um pouco de óleo.

Coloque o alho e deixe dourar, acrescente a taioba fatiada.

Mexa bem e acrescente a manteiga.

Ponha dois ovos e misture até os ovos ficarem prontos.

Coloque a farinha de mesa até ficar com consistência de farofa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40710-farofa-de-taioba-da-vovo.html>