

FAROFA ROMANO

INGREDIENTES

500 g de farinha de mandioca.

300 g de bacon

400 g de grãos de milho cru ou 2 caixas de milho

3 dentes de alho

1/2 cebola grande

3 colheres de sopa de molho inglês

MODO DE PREPARO

Caso o milho seja cru, cozinhe até ficar macio como o milho de caixa. Não jogue a água do milho fora.

Pique o bacon em tiras e grossura média. Pique a cebola e o alho em pedaços bem miúdos.

Coloque o bacon em uma panela média e deixe-o fritar até ficar moreno (aproximadamente 6 minutos). Não jogue a gordura do bacon fora.

Coloque a cebola picada na mesma panela do bacon e deixe-a dourar (aproximadamente 4 minutos).

Coloque o alho picado na mesma panela da cebola e do bacon e deixe-o dourar (aproximadamente 2 minutos).

Despeje o todo o milho com sua água dentro da panela e adicione todo o molho inglês e deixe por 5 minutos.

Coloque 250 g da farinha de mandioca na panela e mexa por 30 segundos.

Coloque o que sobrou da farinha e mexa por mais 30 segundos.

Mexa lentamente por 3 minutos a mistura.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42338-farofa-romano.html>