

FAROFA DE CENOURA ESPECIAL E RÁPIDA

INGREDIENTES

300 g de farinha de mandioca torrada

3 ovos

1 cenoura ralada

1 cebola ralada

2 dentes de alho socado

100 g de bacon

3 colher de sopa de manteiga

1 colher de sopa de óleo

sal

MODO DE PREPARO

Reserve a cenoura ralada, cebola ralada, bacon picado em cubinhos e ovos misturados.

Frite o bacon no óleo, depois coloque o alho e doure, logo em seguida em fogo brando, coloque a cebola, só para perder um pouco do líquido.

Coloque os ovos e misture até que estejam no ponto, logo em seguida ponha a manteiga.

Misture a cenoura por aproximadamente 1 minuto e ponha sal a gosto, em seguida coloque pouco a pouco a farinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43110-farofa-de-cenoura-especial-e-rapida.html>