FAROFA DE CARNE SECA

INGREDIENTES

100 g de coco ralado

350 g de carne seca

8 colheres de margarina

1 cebola grande picada

1 dente de alho amassado

3 xicaras de farinha de mandioca

1 maço pequeno de coentro picado

sal, pimenta-do-reino e folha de louro a gosto

MODO DE PREPARO

De véspera deixe a carne seca de molho em água e troque a 2 a 3 vezes.

Em uma panela de pressão coloque a carne, o louro e deixe cozinhar por 30 minutos.

Deixe esfriar a carne desfiada.

Em uma panela aqueça a margarina e doure a cebola, acrescente o alho, a carne seca desfiada, junte a farinha de mandioca e o coco ralado.

Mexa bem e retire do fogo.

Acrescente o coentro, a pimenta e acerte o sal, misture e sirva com arroz e carne assada, fica uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43623-farofa-de-carne-seca.html