

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 xícaras 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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