

FAROFA DE TOSCANA

INGREDIENTES

6 linguiças toscana

farinha de mandioca

150 g de margarina

2 colheres de sopa de azeite de oliva

tempero verde (cebola, salsinha, coentro, cebolinha) picadinho

sazón tempero do nordeste ou outro que preferir

1 cenoura grande ralada

100 g de uva passa

MODO DE PREPARO

Retire a pele da toscana e a esfarele.

Em uma panela coloque a margarina o azeite misture.

Acrescente a toscana deixe fritar por 2 minutos .

Acrescente a cenoura e a cebola frite por mais um minuto.

Acrescente salsinha, coentro, cebolinha e o sazón e mexa.

Acrescente a uva passa, misture, e por último acrescente a farinha de mandioca ao poucos.

Ela tem que ficar úmida, portanto não coloque muita farinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43641-farofa-de-toscana.html>