

FAROFA CROCANTE DE ARROZ FRITO E ERVAS

INGREDIENTES

4 colheres (sopa) de óleo
3 xícaras (chá) de arroz cozido
1 colher (sopa) de azeite
4 colheres (sopa) de margarina
1 cebola cortada em cubos
1/2 xícaras (chá) de folhas de manjeriço picadas
1/4 de xícaras(chá) de tomilho picado
3 xícaras (chá) de farinha de milho
sal e pimenta dedo-de-moça picada a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira grande antiaderente, aqueça o óleo, coloque o arroz e frite, mexendo sempre até dourar totalmente e começar a pipocar.

Reserve.

Em uma panela, aqueça o azeite e a margarina.

Refogue a cebola e misture as ervas.

Junte a farinha de milho, o sal e a pimenta.

Mexa bem até ficar uma farofa úmida.

Desligue o fogo e misture o arroz.

Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44260-farofa-crocante-de-arroz-frito-e-ervas.html>