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 manjericão 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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