

FAROFA DE BISCOITO CREAM CRACKER

INGREDIENTES

- 1 pacote de biscoito cream cracker
- 3 colheres de sopa de manteiga
- 1 lata de milho
- 1/2 xícara de azeitona picada
- 3 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
- 5 ovos cozidos
- 1/2 cebola picada
- 3 dentes de alho
- 1/2 xícara de salsa e cebolinha

MODO DE PREPARO

Derreta a manteiga com a cebola e o alho.

Acrescente o milho e refogue bem.

Acrescente a azeitona, continue mexendo.

Acrescente o queijo parmesão, o ovo picado e o cheiro verde. A partir deste momento mexa pouco e com cuidado para o ovo não desmanchar.

Por último acrescente o biscoito batido no processador. Se houver necessidade acrescente uma colher de manteiga para a farofa não ficar seca.

A farofa deve ser feita quase na hora de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46996-farofa-de-biscoito-cream-cracker.html>