

FAROFA DE CARNE E ABÓBORA

INGREDIENTES

- 1 tablete de margarina culinária (100 g)
- 250 g de carne moída
- 250 g de abóbora madura com casca ralada no ralo grosso
- 1 embalagem de creme de cebola
- 1/2 xícara (chá) de cheiro-verde
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de mandioca

MODO DE PREPARO

Em uma panela aqueça a margarina e refogue a carne até perder a cor avermelhada.

Adicione a abóbora e refogue por 2 minutos.

Acrescente o creme de cebola e o cheiro-verde, misture até ficar homogêneo e retire do fogo.

Junte a farinha e misture rapidamente.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47395-farofa-de-carne-e-abobora.html>