

FAROFA DO MIRANDA

INGREDIENTES

1 kg de farinha pura de mandioca, de preferência as que são raladas na hora

300 g de bacon defumado.

50 ml de azeite de oliva

1 cebola média

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Corte o bacon em cubos pequenos, reserve.

Pique a cebola e reserve.

Aqueça o azeite e frite o bacon, quando estiver quase frito acrescente a cebola.

Em seguida coloque a farinha aos poucos e sempre mexendo para que não grude no fundo da panela, acrescente o sal e pronto é só servir.

A farofa fica molhadinha e deliciosa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49593-farofa-do-miranda.html>