

FAROFA DE CARNE SECA COM BANANA

INGREDIENTES

1/2 kg de carne seca (sadia)

250 g de farinha de madioca

1 cebola

alho a gosto

sal

cheiro verde

1 pedaço de bacon

tempero baiano

1/2 pimentão

2 bananas um pouco verde (prata)

Azeite para fritar

MODO DE PREPARO

Cozinhe a carne seca por 30 minutos na panela de pressão.

Em uma panela separada frite o alho e a cebola o bacon e o pimentão colocando o sal e o tempero baiano.

Depois que o bacon tiver dourando, desligue o fogo e acrescente o cheiro verde e as bananas cortadas em cubinhos não muito pequenos e reserve.

Após cozida, desfie a carne seca e misture com os outros ingredientes e a farinha em uma vasilha bonita.

Deixe esfriar e pode se servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/49969-farofa-de-carne-seca-com-banana.html>