

FAROFA DE CHARQUE

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de manteiga

1 colher (sopa) de óleo

1 cebola ralada

100 g de charque, ferventada e desfiada

1 tablete de caldo de carne

1 xícara (chá) de farinha de milho

MODO DE PREPARO

Doure a cebola na mistura de manteiga e óleo.

Junte o charque e o caldo de carne, refogando bem, acrescente a farinha de milho, mexendo bem sem deixar grudar no fundo da panela.

Por último, junte o coentro.

Sirva acompanhado de feijoada e assados em geral.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidass.com.br/receita/50751-farofa-de-charque.html>