

FAROFA DE CHARQUE

INGREDIENTES

- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 cebola ralada
- 100 g de charque,aferventada 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50751-farofa-de-charque.html>