

FAROFA DE CARNE SECA AO COCO

INGREDIENTES

100 g de coco ralado
350 g de carne seca
8 colheres (sopa) de margarina
1 cebola grande picada
1 dente de alho esmagado
3 xícaras (chá) de farinha de mandioca
1 maço pequeno de coentro picado
sal a gosto
pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

De véspera deixe a carne seca de molho em água para dessalgar e troque-a de 2 a 3 vezes.

Em uma panela de pressão coloque a carne e deixe cozinhar por 30 minutos.

Deixe esfriar e desfie.

Em uma panela aqueça a margarina e doure a cebola, acrescente o alho, a carne seca, junte a farinha de mandioca e o coco ralado, mexa bem e retire do fogo, acrescente o coentro, a pimenta e acerte o sal, misture e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53841-farofa-de-carne-seca-ao-coco.html>