

# FAROFA DE PÃO DA TEREZINHA

## INGREDIENTES

- 6 xícaras bem cheias de pão seco ralado (ralo de batata palha) ou bem amassados até o ponto de farinha
- 4 colheres de sopa de óleo
- 1 cebola grande picada miúdo
- 2 dentes grandes de alho amassados
- 3 colheres de manteiga de leite
- 1 tablete de caldo de galinha
- 1 cabo de garfo de açafraão
- orégano e pimenta amassada a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, colocar o óleo, a cebola e deixar dourar.

Acrescentar o alho amassado e deixar refogar, sempre mexendo. Colocar o açafraão e deixar fritar um pouco.

Colocar a manteiga de leite e o caldo de galinha mexendo sempre até derreterem. Juntar o orégano e a pimenta.

Abaixar o fogo e colocar a metade da farinha de pão mexendo sempre até formar uma mistura homogênea. Juntar o restante da farinha de pão e mexer até ficar corada e crocante. Desligar o fogo e continuar mexendo até ficar morno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56206-farofa-de-pao-da-terezinha.html>