

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 açafrão

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 açafrão 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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