

6 RECEITAS DE **FAROFA** PARA CHURRASCO QUE NÃO PODEM FALTAR NA SUA MESA



FLÁVIA VIANA

FAROFA SIMPLES E RÁPIDA

INGREDIENTES

- 1 cebola picada
- 3 dentes de alho picados
- 5 colheres de sopa de azeite
- 1 colher de sopa de manteiga
- Pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

1. Aqueça o azeite e a manteiga em uma panela.
2. Refogue a cebola até ficar dourada.
3. Acrescente o alho e mexa por 1 minuto.
4. Tempere com sal e pimenta-do-reino.
5. Adicione a farinha de mandioca e misture bem.
6. Mexa por alguns minutos até a farofa aquecer e pegar sabor.

FAROFA DE MANTEIGA COM OVOS

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 3 colheres de sopa de manteiga
- 1 cebola picada
- 2 xícaras de farinha de mandioca
- Sal e pimenta a gosto

COMO PREPARAR:

1. **Derreta a manteiga e refogue a cebola.**
2. **Adicione os ovos e mexa até cozinhar.**
3. **Junte a farinha, tempere e misture bem.**

FAROFA COM BANANA

INGREDIENTES

- 2 bananas em cubos
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 cebola picada
- 2 xícaras de farinha de mandioca
- Sal e pimenta a gosto
- Cheiro verde à gosto

MODO DE PREPARO

1. Derreta a manteiga e refogue a cebola.
2. Acrescente a banana e doure rapidamente.
3. Misture a farinha e tempere.
4. Finalize com cheiro verde picadinho

FAROFA CAIPIRA DE MILHO VERDE

INGREDIENTES

- 3 colheres (sopa) de margarina
- 1 fio de azeite
- 1 cebola pequena picada
- 4 dentes de alho picados
- 2 xícaras (240 ml) de milho verde
- 2 xícaras (240 ml) de farinha de milho flocada
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 2 colheres (sopa) de azeitonas picadas (opcional)
- Salsa e cebolinha a gosto

COMO PREPARAR:

1. Aqueça a margarina (ou gordura escolhida) com um fio de azeite em uma panela.
2. Refogue a cebola até começar a dourar.
3. Acrescente o alho e mexa por alguns segundos.
4. Adicione o milho verde e refogue por 8–10 minutos.
5. Tempere com sal e pimenta-do-reino.
6. Junte a farinha de milho flocada e mexa até incorporar.
7. Acrescente as azeitonas (se usar).
8. Finalize com salsa e cebolinha picadas.

FAROFA DE BACON COM ABACAXI

INGREDIENTES

- 150 g de bacon picado
- 1 abacaxi pequeno (aprox. 400 g), em cubos
- 1/2 cebola (60 g) picada
- 2 xícaras de farinha de mandioca (300 g)
- Sal a gosto
- Salsinha picada a gosto

MODO DE PREPARO

1. **Frite o bacon em fogo médio até dourar e soltar a gordura.**
2. **Acrescente a cebola e refogue até ficar levemente dourada.**
3. **Adicione o abacaxi em cubos e deixe refogar por alguns minutos até caramelizar levemente.**
4. **Tempere com sal (com cuidado, pois o bacon já é salgado).**
5. **Misture a farinha de mandioca e mexa até incorporar bem.**
6. **Finalize com salsinha picada e desligue o fogo.**

FAROFA DE CENOURA

INGREDIENTES

- 1 cenoura ralada
- 1 cebola picada
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 colher de sopa de azeite
- 2 xícaras de farinha de mandioca
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

COMO PREPARAR:

1. Aqueça a manteiga com o azeite.
2. Refogue a cebola e acrescente a cenoura.
3. Adicione a farinha e os temperos, mexendo até aquecer.

PARA MAIS RECEITAS:

➤ **ACESSE NOSSO SITE**

**ENTRE NO NOSSO GRUPO NO
WHATSAPP**