

Farofa da vovó

Escrito por Adriana Bernardo

Qui, 05 de Abril de 2018 10:18 - Última atualização Qui, 05 de Abril de 2018 10:22



Ingredientes:

4 colheres (sopa) de manteiga

150g de bacon picado

1 cebola picada

Farofa da vovó

Escrito por Adriana Bernardo

Qui, 05 de Abril de 2018 10:18 - Última atualização Qui, 05 de Abril de 2018 10:22

1 dente de alho amassado

1 cenoura ralada

1 lata de milho escorrido

1 xícara (chá) de azeitona verde picada

3 xícaras (chá) de farinha de milho

2 ovos cozidos picados

Sal e cheiro-verde picado a gosto

Modo de preparo:

Aqueça uma panela com a manteiga, em fogo médio e frite o bacon, a cebola e o alho até dourar levemente. Adicione a cenoura, o milho e a azeitona e refogue por mais 3 minutos. Junte a farinha, o ovo, sal e cheiro-verde, misture e desligue o fogo. Transfira para uma travessa e sirva.

Do Guia da Cozinha