FAROFA PARAENSE DELICIOSA

INGREDIENTES

2 pacotes de farofa tradicional de 500 g

300 g de charque

1/2 maço de jambu cortado fininho

1/4 de azeite de oliva

1 cebola pequena em rodelas finas

2 dentes de alho

1 colher (sopa) de cheiro-verde

1 folha cortada fina de chicória

1/2 colher (sobremesa) de colorau

MODO DE PREPARO

Lave bem o charque e coloque na panela de pressão por 30 minutos

Em seguida, o alho e logo após o charque

Deixe refogar até o jambú escurecer

Junte a farofa e o cheiro

Mexa bastante para os ingredientes se misturarem à farofa durante uns 10 minutos

A farofa acompanha todos os pratos paraenses como pato ou frango no tucupi, maniçoba, peixe assado na brasa e um delicioso churrasco

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/3003-farofa-paraense-deliciosa.html