

Ficha Técnica: **FAROFA A BASE DE TEMPERO ALHO/CEBOLA**

Alimento	Quantidade
TEMPERO ALHO E CEBOLA	1 Pote
FARINHA DE MANDIOCA (OU FLOCOS DE MILHO TRITURADO)	500g
SAL E TEMPERO NATURAL	À GOSTO

Modo de Preparo:

DRENAR O MÁXIMO DA ÁGUA QUE CONTÉM NO TEMPERO ALHO E CEBOLA.

LEVE AO FOGO, REFOGANDO COM ÓLEO. DEIXE CARMELIZAR. SE COMEÇAR A QUEIMAR O FUNDO DA PANELA, COLOQUE UM POUCO DE ÁGUA.

QUANDO O TEMPERO ESTIVER CARMELIZADO, ADICIONE A FARINHA DE MANDIOCA (OU O FLOCOS DE MILHO TRITURADO), ACRESCENTE O SAL E O TEMPERO NATURAL (SALSINHA E CEBOLINHA) À GOSTO.

PODE SER ACRESCENTADO ALGUNS ITENS DO HORTI: REPOLHO OU CENOURA RALADA.

MEXA POR 5 A 10 MINUTOS SEM PARAR E SIRVA.

QUANTO MAIS CARMELIZADA ESTIVER A CEBOLA, MAIS SABOROSA SERÁ A PREPARAÇÃO.

