

FAROFA D'ÁGUA

INGREDIENTES:

- 200g de farinha de mandioca branca ou torrada;
- 50 ml de manteiga derretida ou óleo;
- De 50ml a 100ml de água MORNA;
- 1 cebola picada;
- 2 cenouras raladas;
- 2 cozidos e picados ou mexidos;
- Cheiro verde a gosto;
- Sal a gosto.

MODO DE PREPARO:

- 1) Coloque a farinha de mandioca em um recipiente e acrescente a cebola picada;
- 2) Acrescente aos poucos a água morna e misture delicadamente;
- 3) Acrescente as cenouras raladas e misture;
- 4) Em uma panela, coloque a manteiga ou o óleo para esquentar e, quando começar a ferver, acrescente na farinha e misture;
- 5) Adicione os ovos e o cheiro verde;
- 6) Por fim, adicione os temperos a gosto.

Dica: Você pode variar os complementos que acompanham farofa, como frango desfiado, ervilha, milho, tomate, etc.