



Farofa de pão com carne seca



Rendimento

12 porções



Tempo de preparo

00:30

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Pão francês (amanhecido)	8 unidades	400 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml
Cebola (picada)	Meia unidade pequena	50 g
Alho	1 dente grande	4 g
Carne-seca (demolhada cozida e desfiada)	1 xícara e meia (chá)	300 g
Tempero SAZÓN® Profissional Vermelho	Meia colher (chá)	2,5 g
Salsa (picada)	2 colheres (sopa)	10 g
Manteiga sem sal	3 colheres (sopa)	45 g

Modo de Preparo

1. Rale os pães cuidadosamente até ficar com aspecto de farinha, reserve.
2. Em uma panela grande, coloque o Azeite de Oliva TERRANO™ e refogue a cebola e o alho até ficar transparente. Junte a carne seca, tempere com o Tempero SAZÓN® Profissional e

refogue por 5 minutos ou até que a carne fique sequinha.

3. Acrescente a farinha reservada e frite em fogo baixo, mexendo sempre, até que fique crocantes.

4. Adicione a salsa e a manteiga misture até a manteiga derreter. Sirva em seguida.