Farofa de banana

Rendimento
10 porções

Tempo de preparo
00:25

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Manteiga sem sal	2 colheres (sopa)	30 g
Cebola (picada)	1 unidade pequena	100 g
Farinha de mandioca (do Norte)	7 xícaras (chá)	1 kg
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	3 colheres (sopa)	45 ml
Banana-da-terra (cortada em rodelas ao meio)	1 unidade	250 g
Alho (picado)	2 dentes	6 g
Fraldinha bovina (em cubos pequenos)	1 xícara e meia (chá)	150 g
Ovo	3 unidades	150 g
Cheiro verde (picado)	2 colheres (sopa)	10 g
Sal	2 colheres (chá)	10 g
AJI-NO-MOTO®	1 colher e meia (chá)	5 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela média, coloque a manteiga e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e refogue por 2 minutos, ou até que fique transparente. Acrescente a farinha de mandioca e

refogue, em fogo baixo, mexendo por 10 minutos, ou até ficar dourada e crocante. Reserve.

2. Em uma frigideira pequena, coloque o Azeite TERRANO™ e leve ao fogo médio para aquecer. Junte o alho e refogue por 1 minuto, ou até dourar.

3. Acrescente a carne e frite por 3 minutos, ou até dourar bem. Adicione os ovos mexidos, previamente misturados ao cheiro verde, e deixe por 1 minuto, ou até que mude de consistência.

4. Junte a banana, o sal e o AJI-NO-MOTO®.

5. Acrescente à farofa reservada e misture.

6. Sirva em seguida.