



## Farofa de ovos



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

00:10

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Manteiga sem sal	5 colheres (sopa)	75 g
Cebola (picada)	1 unidade pequena	100 g
Farinha de mandioca	2 xícaras (chá)	300 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
AJI-NO-MOTO®	Meia colher (chá)	2 g
Ovo	8 unidades	400 g
Cheiro verde (picado)	2 colheres (sopa)	10 g

## Modo de Preparo

1. Em uma frigideira grande, coloque metade da manteiga e leve ao fogo alto para derreter. Junte a cebola e refogue por 2 minutos, ou até que fique transparente. Acrescente a farinha de mandioca, o sal e o AJI-NO-MOTO®, e refogue por mais 2 minutos, ou até dourar. Retire do fogo e reserve.
2. Na mesma frigideira, coloque o restante da manteiga e volte ao fogo para derreter. Acrescente os ovos e, ao começar a mudar de cor, mexa para deixá-los em pedaços menores, rapidamente, sem deixar secar.
3. Adicione a farofa reservada e misture. Retire do fogo, finalize com cheiro-verde e sirva em seguida.