



Farofa natalina



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:15

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	1 colher (sopa)	15 ml
Bacon (cortado em cubos)	2 xícaras (chá)	240 g
Manteiga sem sal	8 colheres (sopa)	120 g
Farinha de mandioca crua	2 xícaras (chá)	300 g
Uva passa preta (sem sementes)	1 xícara (chá)	130 g
Creme de Cebola AJINOMOTO®	3 colheres (sopa)	30 g
Salsa (picada)	Meia xícara (chá)	20 g

Modo de Preparo

1. Em uma frigideira grande, coloque o Azeite TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer. Junte o bacon e frite por 2 minutos, ou até dourar.
2. Acrescente a manteiga, a farinha de mandioca, a uva-passa e o Creme de Cebola Ajinomoto®, e cozinhe por 3 minutos, mexendo sempre, ou até começar a dourar. Retire do fogo, adicione a salsa, misture e sirva em seguida.