



Farofa de Pinhão



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:20

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Pinhão (cozido e descascado, cortado em cubos)	35 unidades	200 g
Manteiga sem sal	2 colheres (sopa)	30 g
Cebola (picada)	1 unidade pequena	100 g
Alho (picado)	1 dente	3 g
Farinha de milho	-	800 g
Tempero SAZÓN® Profissional Amarelo	1 colher (chá)	5 g
Sal	meia colher (chá)	2,5 g
Salsa (picada)	1 colher (sopa)	5 g

Modo de Preparo

1. Em uma GN ½, coloque o pinhão e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 10 minutos, ou até que fique crocante. Retire do forno e reserve.
2. Em uma frigideira grande, coloque a manteiga e leve ao fogo alto para derreter. Junte a cebola e o alho, e refogue por 3 minutos, ou até a cebola ficar transparente. Adicione a farinha de milho, o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, misture e refogue por mais 5 minutos, ou até

dourar.

3. Retire do fogo, finalize com o pinhão assado e a salsa, misture e sirva.