



Farofa de Cebola com Shoyu



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:25

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Manteiga sem sal	4 colheres (sopa)	60 ml
Cebola (picada)	2 unidades grandes	400 g
Água	1 xícara (chá)	200 ml
Molho Shoyu Satis!® Concentrado 870ml	4 colheres (sopa)	60 ml
Farinha de mandioca (torrada)	2 xícaras (chá)	220 g
Salsa (picada)	4 colheres (sopa)	20 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela média, coloque a manteiga e leve ao fogo baixo para derreter. Junte a cebola e refogue por 20 minutos, regando com a água, aos poucos e mexendo de vez em quando, até a cebola dourar e ficar brilhante.
2. Adicione o SATIS!® e misture. Acrescente a farinha de mandioca e mexa, até a farofa ficar homogênea. Retire do fogo, junte a salsa e sirva em seguida.