



Farofa de Fim de Ano



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:30

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml
Linguiça calabresa (em cubos pequenos)	1 gomo médio	130 g
Manteiga sem sal	meia xícara (chá)	100 g
Cebola (cortada em tiras finas - julienne)	2 unidades médias	300 g
Damasco (cubos pequenos)	4 colheres (sopa)	44 g
Tempero SAZÓN® Profissional Alecrim	2 colheres (chá)	10 g
Farinha de mandioca flocada biju	3 xícaras (chá)	450 g
Cebolinha-verde (picada)	2 colheres (sopa)	10 g

Modo de Preparo

1. Em uma frigideira grande, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a linguiça e frite por 3 minutos, ou até dourar levemente. Abaixar o fogo, junte a manteiga e a cebola e mexa por 15 minutos, ou até a cebola caramelizar. Acrescente o damasco e mexa por mais 2 minutos, ou até misturar com os demais ingredientes.

2. Adicione a farinha de mandioca e mexa por mais 5 minutos, ou até a farinha torrar

levemente. Junte a cebolinha-verde e mexa por mais 1 minuto. Retire do fogo e sirva em seguida.