



Farofa com cenoura



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Econômico



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



A gosto: Gallo Azeite Dia a Dia



A gosto: Gallo Azeite Virgem Extra Clássico

- 1 alho amassado
- 1 cebola
- 1 colher de sopa de pimentão verde picado
- 3 cenouras
- 400g de farinha de mandioca
- Sal, a gosto
- Pimenta do reino, a gosto

Modo de preparo

1

Rale a cenoura na parte grossa do ralador e reserve.

2

Coloque o Azeite Gallo Dia a Dia na frigideira e quando estiver quente adicione a cebola, o alho e deixe dourar.

3

Coloque a frigideira em fogo baixo e acrescente o pimentão cortado e a cenoura ralada. Deixe cozinhar por 2 minutos até murcharem.

4

Acrescente a farinha de mandioca e mexa bem, até que tudo fique mais integrado. Tempere com sal e pimenta do reino a gosto.

5

Vá mexendo de vez em quando até que fique a farofa fique douradinha e crocante.

6

Para um toque adicional de sabor, finalize com um fio de Azeite Gallo Extra Virgem Clássico!

Produtos utilizados



Dia a Dia
Azeite de Oliva



Clássico
Azeite de Oliva Extra Virgem

Veja também

Vegetariano Médio Fácil

Vol au vent de ricotta com tomate cereja

Entradas e Petiscos Médio Fácil

Burrata frita com salada de tomate

Entradas e Petiscos Rápido Fácil

Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo

Entradas e Petiscos Médio Fácil

Tataki de atum com molho picante

Entradas e Petiscos Médio Fácil

Vol au vents de cogumelos com balsâmico



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide