

Título da receita (recipe title): Receita de Farofa de banana com ovo

Categoria (category): Sobremesas

Serve (guests): 2 convidados

Tempo de preparação (time): 30m

Refeição (meal): Acompanhamento

Dificuldade (difficulty): Dificuldade baixa

Características adicionais: Custo econômico, Na frigideira, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 100 gramas de bacon em cubos, ½ cebola picada, 2 ovos, 1 banana nanica pequena picada, ¾ xícara de farinha de mandioca, 1 fio de azeite, 1 colher de sopa de manteiga

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): Vamos preparar uma farofa de banana com bacon e ovo? Aqui no TudoReceitas compartilho minha receita com vocês! Veja como fazer farofa passo a passo de um jeito bem fácil., Carne assada tem de ter farofinha para acompanhar, não é mesmo? Esta minha receita de farofa de banana fácil é feita com banana nanica, bacon, cebola, ovo e farinha de mandioca. No final leva também um pouco de manteiga para ficar bem molhadinha e saborosa! Ela acompanha bem carnes assadas, carnes grelhadas e peixe também., Confira abaixo todos os detalhes desta receita de farofa de ovo com banana e experimente!, Primeiramente frite o bacon com o azeite até dourar. Adicione a cebola picada e refogue até murchar bem., Dica: Se seu bacon tiver bastante gordurinhas não precisa adicionar mais gordura nesta receita, use só se necessário., Baixe o fogo e afaste para o bacon e a cebola fritos para uma das metades da frigideira. Adicione os ovos levemente batidos na outra metade da frigideira e vá mexendo os ovos até que estejam cozidos., Acrescente as bananas picadas grosseiramente e misture bem com o bacon, a cebola e os ovos. Por fim coloque uma colher de manteiga, para deixar a farofa bem saborosa e molhadinha, deixe derreter e já pode acrescentar a farinha de mandioca., Este é o resultado da farofa de banana com bacon e ovos! Um excelente acompanhamento para churrasco ou qualquer carne, seja assada no forno ou grelhada. Experimente e conte nos comentários o que você achou. Bom apetite!, No TudoReceitas temos mais receitas de farofa para você preparar! Confira estas sugestões gostosas: