

Título da receita (recipe title): Receita de Farofa de couve com bacon

Categoria (category): Sobremesas

Serve (guests): 1 convidado

Tempo de preparação (time): 10m

Refeição (meal): Acompanhamento

Dificuldade (difficulty): Dificuldade baixa

Características adicionais: Custo econômico, Salteado, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 100 gramas de farinha de mandioca, 4 folhas de couve fatiada, 1 colher de sopa de manteiga ou azeite, 150 gramas de bacon picado, Sal e tempero a gosto

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): Essa receita de farofa de couve com bacon é um ótimo acompanhamento para aquele churrasco em família. Além de ser uma receita fácil e prática, todos os ingredientes vão muito bem juntos! Confira já como fazer esta receita de farofa que compartilho aqui no TudoReceitas e experimente na próxima ocasião!, Para fazer a farofa de couve e bacon em uma panela frite o bacon picadinho com a manteiga., Em seguida junte a couve e deixe refogar até murchar., Por fim acrescente a farinha, tempere a gosto e misture tudo., Dica: Modere a quantidade de sal pois o bacon já é salgado., Está pronta sua farofa de couve com bacon! Prove e diga nos comentários o que achou, vou gostar de saber sua opinião!, Experimente também preparar outras receitas de farofa, como a farofa com cenoura e bacon, a farofa de milho e a farofa de ovo com calabresa. Bom apetite!