

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

Categoria (category): Sobremesas

Serve (guests): 4 convidados

Tempo de preparação (time): 15m

Refeição (meal): Acompanhamento

Dificuldade (difficulty): Dificuldade baixa

Características adicionais: Custo econômico, Refogado, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 4 colheres de sopa de manteiga com sal, 1 cebola média (ralada), 2 dentes de alho picados, 2 bananas da terra maduras em cubinhos, sal, pimenta do reino e açafrão (a gosto), ½ cenoura pequena (ralada), 2 colheres de sopa de cheiro verde picado, 1 xícara de farinha de milho, pimenta biquinho para decorar (opcional)

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): Farofa é o tipo de comida que muita gente aprecia, porque permite misturar vários ingredientes. Por ter uma textura crocante fica perfeita como acompanhamento de carnes assadas ou grelhadas., A farofa feita com farinha de milho tem uma crocância e um sabor maravilhosos! A receita que elaboramos foi feita com banana da terra e farinha de milho, acompanhada de cenoura ralada e cheiro verde, deixando a farofa bem colorida!, Vamos aprender a preparar essa farofa de banana com farinha de milho? Continue aqui no TudoReceitas e confira abaixo todos os detalhes com passo a passo em fotos., Numa frigideira média, aqueça a manteiga e refogue a cebola ralada e o alho picado por 2 minutos., Dica: Se quiser, substitua o alho comum pelo alho poró cortado em rodelinhas., Adicione a banana da terra crua e cortada em cubinhos e deixe refogando, virando de vez em quando com cuidado, por 3 minutos ou até dourar levemente. Tempere com sal, pimenta do reino e açafrão., Dica: Você poderá substituir a banana da terra por banana prata madura e fazer o mesmo processo., Adicione a farinha de milho, a cenoura ralada e o cheiro verde picado, misturando delicadamente., Dica: Se quiser, frite à parte meia calabresa em cubinhos e junte à farofa neste momento., Depois do passo anterior sua farofa de banana crocante está pronta para ser servida! Decore com pimenta biquinho e bom apetite!, Quer conhecer mais receitas de farofa? Veja estas sugestões: