

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

Categoria (category): Pão e bolos

Serve (guests): 6 convidados

Tempo de preparação (time): 15m

Refeição (meal): Acompanhamento

Dificuldade (difficulty): Dificuldade baixa

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

Ingredientes (ingredients): 500 gramas de farinha de mandioca, 150 gramas de bacon, 2 banana da terra, ½ cebola picada, 4 dentes de alho picado, 2 colheres de sopa de azeite, 2 colheres de sopa de manteiga, sal a gosto, pimenta do reino a gosto

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): Quem consegue recusar uma farofinha para acompanhar aquela receita de churrasco ou de carne de panela? Eu não, por isso compartilho aqui no TudoReceitas ensino você como é que faz farofa passo a passo em fotos., Nesta ocasião preparei uma deliciosa receita de farofa de banana da terra com bacon, uma combinação adocicada e salgada para provar e repetir! Prepare em apenas 3 passos simples e tenho a certeza que todos aí na sua casa vão gostar!, Preparando esta receita de farofa de banana comece por descascar as bananas, cortar em pedaços e fritar no azeite. Retire e reserve., Em seguida pique e frite o bacon. Quando estiver ficando douradinho coloque o alho e a cebola e cozinhe junto até dourar., Depois acrescente a banana, a farinha e a manteiga, misture e tempere com o sal e a pimenta do reino. Cozinhe a farofa de banana da terra com bacon até ficar ao seu gosto e está pronta. Bom apetite!, Prove esta receita e diga nos comentários o que achou, vamos gostar de saber. Experimente também preparar estas receitas de farofa: