



GRANFINO

Combina com você.

DELÍCIA DO MÊS

FAROFA DE CARNE SECA



Ingredientes:

- 1 cebola ralada
- 5 dentes de alho amassados
- ½ xícara (chá) de óleo refinado de milho GRANFINO
- 1Kg de farinha de mandioca torrada GRANFINO
- Cheiro verde picado a gosto
- 500g de carne seca

Modo de preparo:

Corte a carne seca em pedaços e escalde-a pelo menos 6 vezes. Depois, escorra e desfie toda a carne. Aqueça o óleo refinado de milho GRANFINO, doure a cebola e o alho, depois junte a carne seca. Acrescente a farinha de mandioca torrada GRANFINO misturando bem. Tempere com sal a gosto. Na hora de servir, polvilhe com cheiro verde bem picadinho.

Rendimento:

10 porções