

# Farofa

## INGREDIENTES PARA 8 PESSOAS

250g de farinha de mandioca torrada

100g de bacon cortado em pedaços

1 dente de alho

50g de manteiga



**Tempo de preparação: 15 minutos**

**Custo: 1.40 € | Custo por pessoa: 0.18 €**

**Receita: Neuza Costa**

**Fotografia e Video: Sandro Vilar**

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f22/farofa-42595/>

## PREPARAÇÃO

1. Na picadora coloque o bacon e o alho.

Triture tudo muito bem até que fique quase uma pasta.

2. Numa frigideira coloque o preparado e a manteiga.

Leve ao lume e mexa até que o bacon comece a ficar lourinho.

3. Ao bacon, junte a farinha de mandioca e mexa muito bem até que a farinha fique húmida por igual.

Salteie em lume brando até que a farofa comece a ficar dourada.

4. Depois da farofa lourinha, retire-a e coloque-a numa tigela.

E está pronto a servir.

A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!