



## Farofa dourada de Cebola e Panko

[www.receitasdafia.com/receitas/farofa-dourada-de-cebola-e-panko](http://www.receitasdafia.com/receitas/farofa-dourada-de-cebola-e-panko)

Experimente essa deliciosa farofa crocante de cebola e Panko em apenas 20 minutos!

Farofa dourada de Cebola e Panko

 20 min

 6 porções

### Ingredientes

- 1 fio de óleo
- 1 colher de sopa de [manteiga](#)
- 2 cebolas em fatias finas
- 1 e 1/2 xícara de chá de [farinha Panko](#)
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 pitada de Ajinomoto

### Modo de Preparo

1. Em uma frigideira, aqueça o óleo e a manteiga em fogo médio
2. Adicione as cebolas fatiadas e uma pitada de sal, mexendo bem
3. Reduza o fogo para baixo e cozinhe as cebolas até ficarem douradas e macias
4. Em seguida, adicione a farinha Panko à frigideira, mexendo continuamente para garantir uma distribuição uniforme
5. Deixe a farofa fritar por alguns minutos até ficar dourada e crocante
6. Desligue o fogo e tempere a farofa com sal, pimenta-do-reino e uma pitada de Ajinomoto, ajustando os temperos ao seu gosto
7. Está pronta a deliciosa farofa dourada de cebola e Panko!
8. Sirva como acompanhamento e bom apetite!

[www.receitasdafia.com](http://www.receitasdafia.com)