Farofa rápida de pinhão

www.receitasdafia.com/receitas/farofa-rapida-de-pinhao

Conecte-se com a essência brasileira ao aprender a fazer uma deliciosa farofa de pinhão em apenas 15 minutos! Este ingrediente especial, além de proporcionar sabor único, destaca a riqueza cultural e a importância do pinhão em nossas tradições gastronômicas.

Farofa rápida de pinhão
Image not found or type unknown

15 min 8 porções

Ingredientes

- 200 g de pinhão cozido
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 dentes de alho amassados
- 1 cebola picada
- 180 g de farinha de mandioca
- 1 colher de sopa de pimenta biquinho
- Sal
- Pimenta-do-reino a gosto
- Cheiro-verde a gosto

Modo de Preparo

1. Corte os pinhões cozidos em pedaços pequenos.
2. Em uma frigideira em fogo médio, derreta a manteiga e refogue a cebola até ficar dourada.
3. Adicione o alho amassado e refogue por mais alguns minutos.
4. Acrescente os pinhões picados e a farinha de mandioca, misturando bem até obter uma farofa solta e crocante.
5. Adicione a pimenta biquinho, e misture bem.
6. Tempere a farofa com sal e pimenta-do-reino a gosto, garantindo um sabor delicioso.
7. Desligue o fogo e finalize a farofa com cheiro-verde picado, dando um toque de frescor e aroma.
8. Sirva a farofa de pinhão simples e aproveite essa delícia em suas refeições. Bom apetite!