

FAROFA DE JERIMUM VERMELHO COM FAROFA TRADICIONAL YOKI

INGREDIENTES

250 g de farofa tradicional Yoki

500 g de jerimum vermelho

1 cebola média

2 colheres (sopa) de margarina

1,5 litros de água

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque o jerimum, corte em pedaços e cozinhe na água com sal

Depois de cozido, passe em uma peneira

Rale a cebola e, em uma panela, refogue

Acrescente o jerimum já espremido e amaciado e misture

E por último acrescente a farofa tradicional Yoki e misture bem, está pronta a farofa de jerimum

Receita enviada por

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2777-farofa-de-jerimum-vermelho-com-farofa-tradicional-yoki.html>