

CARNE COM BANANA E FAROFA DA BISA

INGREDIENTES

500 g de carne moída do seu gosto

1/2 cebola

2 dentes de alho

cebolinha, salsinha, azeitona verde, sal e pimenta-do-reino a gosto

5 bananas fritas (usei banana prata)

1 xícara de farofa comum

2 colheres de manteiga

2 colheres de óleo

MODO DE PREPARO

Use um fio de óleo para fritar a cebola até ficar transparente

Depois adicione já no final a cebolinha, a salsinha e a azeitona verde

Corte as bananas ao comprido em forma de lascas não muito finas e frite na manteiga com um pouco de óleo

Use 1 colher manteiga, 1 colher de óleo girassol de preferência, 1 xícara de farinha e 1 pitada de sal

Em um prato de vidro retangular tamanho médio comece com a carne, depois a banana e a farofa

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2839-carne-com-banana-e-farofa-da-bisa.html>