

# Receita de Farofa

*Compartilhando aqui minha receita de farofa, sem segredos e bem simples!*



Parece que vai se formando por aqui um cardápio de feijoada, uma vez que [postei sobre torresmo](#) ontem. Mas a verdade é que a **farofa** é uma das minhas receitas mais requisitadas pelos amigos e achei que já estava mais do que na hora de postar.

Fica bem mais prático do que indicar um passo a passo para o preparo de um prato muito tradicional, mas que cada um faz ao seu jeito. Isso porque a **farofa** – geralmente feita com farinhas derivadas de mandioca – é um prato presente na culinária de todas as regiões do Brasil.

No Rio Grande do Sul, de onde venho, costumamos consumir sem grandes preparos, e geralmente já compramos temperada, e a

**farofa** é acompanhamento do churrasco. Mas aqui em casa também é acompanhamento para moqueca, feijoada, Peru de Natal...e todo mundo ama (estou falando de europeus amigos nossos em geral).

Meu preparo é relativamente simples, mas deixo algumas dicas ao final caso você queira incrementar. Claro que o universo das farinhas para **farofa** é imenso, mas já aviso que aqui é só a minha receita. Se você usa outro tipo de farinha, comenta aí!

## **Receita de Farofa para acompanhamento**

### ***Ingredientes***

- 300 g farinha de mandioca flocada ([é esta farinha aqui](#) que uso geralmente, ou da Pinduca) sem tempero;
- 1 cebola grande;
- 2 dentes de alho;
- 100 g de castanha do Pará;
- Coentro;
- Azeite e manteiga de garrafa;
- Sal e pimenta.



## **Modo de preparo**

Descasque e corte a cebola em cubinhos. Refogue em um pouco de

azeite até que esteja começando a dourar. Adicione os dentes de alho descascados e picados, após descartar o miolo. Refogue por mais dois minutos e adicione a farinha. Misture bem e mantenha o fogo em temperatura baixa.

Adicione então a castanha do Pará picada grosseiramente e misture. Tempere com sal e pimenta e misture. Puxe a **farofa** para o lado e coloque um pouco de manteiga de garrafa. Misture a manteiga com a farinha aos poucos, esse é o outro elemento que dará umidade para a farofa (depois da cebola) sem com que ela perca a crocante da farinha. Feito isso, desligue.







Lave e corte o coentro e adicione na **farofa**, quando a panela já estiver desligada. Prove, ajuste sal e pimenta e está pronto para servir.

Se não gosta de coentro, use salsinha. Para o Natal costumo adicionar também nozes e azeitonas picadas. Se for para

acompanhar a moqueca, ao invés da manteiga de garrafa, adicione azeite de dendê. Se preferir, use manteiga tradicional. Amo colocar bacon também. Se gosta de adicionar frutas secas, fica ao seu critério! Eu só tenho ameixa seca em casa geralmente, e nunca adicionei pois não acho que combine. Mas se você gosta de uva passa, se joga e seja feliz!

-- --