
Farofa D'Água

Ingredientes:

- ¼ de xícara de azeite
- 3 tomates médios, sem sementes, picados
- 01 cebola picada
- 05 cebolinhas verdes picadas
- ¼ de xícara de salsa picada
- 02 colheres (sopa) de vinagre
- 03 xícaras de farinha de mandioca
- 1/3 xícara de água
- 04 ovos cozidos, duros, picados
- 01 colher (chá) de sal
- 01 pimenta dedo-de-moça pequena picada (para a criançada não)

Modo de preparo:

Numa frigideira média, aqueça o azeite e refogue em fogo alto o tomate, a cebola e a cebolinha até ficarem macios (cerca de cinco minutos).

Acrescente a salsa e o vinagre, misture e retire do fogo.

Adicione a farinha e a água, misturando bem.

Junte o ovo, o sal e a pimenta e mexa.

Sirva a seguir para acompanhar assados ou Churrasco.

Rende 6 porções