

FAROFA NATALINA

Ingredientes:

Cascas de 02 abóboras paulista raladas

02 dentes de alho

01 cebola pequena

02 colheres (sopa) azeite

01 xícara (chá) uva passa

¼ xícara (chá) farinha de mandioca torrada

02 colheres (sopa) cheiro verde

Sal a gosto

Linhaça marrom a gosto

Modo de preparo:

Refogar a cebola e o alho no azeite, acrescentar as cascas da abóbora, a uva passa e deixar refogar. Apagar o fogo e acrescentar a farinha de mandioca, o cheiro verde e o sal e mexer bem. Servir com frango, carnes cozidas ou assadas ou lombo suíno.