



Farofa de folhas e talos

Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de margarina ou óleo;
- 2 colheres (sopa) de cebola ralada;
- 2 xícaras (chá) de farinha de mandioca torrada ou farinha de milho;
- Sal a gosto;
- Folhas ou talos bem lavados, picados e refogados

Preparo:

Derreter a margarina ou o óleo e refogar a cebola até dourar. Juntar as folhas ou talos. Acrescentar, aos poucos, a farinha de mandioca ou milho e o sal. Mexer bem. Servir em seguida. Podem ser usados folhas de beterraba, rabanete, nabo, couve-flor, brócolis ou mesmo seus talos.