

## **FAROFA DE FOLHAS E TALOS**

### **INGREDIENTES**

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

### **MODO DE PREPARO**

*Derreter a margarina ou óleo e refogar a cebola até dourar, colocar as folhas ou talos, acrescentar aos poucos a farinha de mandioca ou milho junto com o sal. Servir em seguida.*

*Dica – Podem ser usados para a receita folhas de beterraba, rabanete, nabo, couve-flor, brócolis ou os seus talos.*