
Farofa (Beilage zu Feijoada)

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Esslöffel Butter
- 1 Esslöffel Öl
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Eier
- Petersilie
- 1 Bund
- 200 Gramm Maniokmehl (ersatzweise -Semmelbrösel!)

Zubereitung:

Zwiebeln schneiden, Knoblauch zerdrücken, beides in Öl/Butter kurz anbraten. Salzen. Die verquirlten Eier zugeben, unter Rühren garen. Petersilie und Semmelbrösel hinzufügen, kurz mischen, von der Herdplatte nehmen. Zur Farofa kann man auch Rosinen oder Oliven dazugeben. Die Farofa streut man über die Feijoada.