

# FEIJÃO TROPEIRO

## INGREDIENTES

150 g de linguiça calabresa  
250 g de bacon  
1 tablete de caldo de costela  
2 cebolas  
salsinha ou coentro a gosto  
sal a gosto  
500 g de feijão carioca ou feijão vermelho  
6 dentes de alho  
1/5 de xícara (café) de azeite  
farinha de Mandioca fina a gosto

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o feijão na panela de pressão por mais ou menos 25 minutos, depois de pronto escorra a água e reserve  
Na mesma panela, depois de fritar o bacon e a calabresa, adicione a cebola o alho picados e o tablete de caldo de costela  
Adicione o feijão e misture, acrescente metade da salsa ou coentro picado e mexa, reservando o restante  
Depois de tudo bem misturado, coloque a farinha de mandioca em poucas porções e mexa, vá acrescentando de acordo com o gosto de cada um  
Misture e está pronto, só se deliciar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1374-feijao-tropeiro.html>