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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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