

FEIJÃO FAROFADO COM TORRESMO

INGREDIENTES

1/2 kg de feijão fradinho

1 cebola media

3 dentes de alho

1/2 kg de barriga de porco

sal, cebolinha verde, coentro a gosto

farinha

MODO DE PREPARO

Cozinhe o feijão na panela de pressão por 15 minutos após começar a chiar.

Corte a barriga em pedaços de 1cm x 1cm e deixe ferver por 10 minutos com sal.

Após cozido a barriga, deixe no congelador por 15 minutos, depois frite em uma panela alta.

Quando a barriga estiver quase no ponto, acrescente o alho, a cebola e deixe acabar de dourar.

Coloque a barriga já frita com o alho e a cebola no feijão com um pouco da gordura coloque a cebolinha e o coentro e a farinha e misture bem.

Acrescente sal se for necessário.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16433-feijao-farofado-com-torresmo.html>