FEIJÃO TROPEIRO BOM DEMAIS

INGREDIENTES

2 xícaras de feijão carioca

1 pacote (300 g) de linguiça tipo calabresa fina ou calabresa defumada

1/2 pacote (300 g) de linguiça mista fina ou linguiça calabresa fresca

2 cebolas médias

4 dentes de alho

4 ovos

1 maço couve

1 e 1/2 xícara de cheiro verde

1 e 1/2 xícara de farinha de mandioca torrada ou farofa pronta

Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Lave o feijão rapidamente e coloque na panela de pressão com 1 litro de água (5 a 6 xícaras).

Leve a panela ao fogo alto e deixe 20 minutos após começar a sair a pressão.

Tire a pele das linguiças (algumas nem possuem pele) e corte em fatias grossas.

Pique as cebolas em cubos de 1 cm e o alho em pedaços miúdos, e pique a couve não muito fina e em tiras curtas.

Em uma panela grande, coloque um fio de óleo para aquecer, coloque as linguiças e deixe-as fritar até começarem a dourar, mexendo às vezes.

Coloque a cebola e o alho na panela das linguiças e deixe fritar até começar a dourar, mexendo com frequência.

Quebre os ovos na mesma panela e misture suavemente com as linguiças.

Em seguida, deixe fritar sem queimar, e apague o fogo.

Misture tudo deixando o ovo em pedaços.

Desligue o feijão e esfrie a panela sob água.

Ao abrir a panela, se o feijão ainda não estiver macio (mas inteiro), tampe-a e leve ao fogo alto por mais 5 minutos, verificando a maciez em seguida.

Escorra o feijão e deixe no escorredor.

Perto da hora de servir, leve a panela das linguiças ao fogo para aquecer e coloque a couve para refogar rapidamente.

Misture o cheiro verde, e em seguida, misture o feijão sem amassar (utilize garfo de cozinha para isso).

Adicione aos poucos a farinha e misture tudo.

Ajuste o sal, e sirva acompanhado de arroz branco e torresmo.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16768-feijao-tropeiro-bom-demais.html