

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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