

FEIJÃO TROPEIRO DE FRANGO

INGREDIENTES

500 g de feijão mulatinho
350 g de linguiça defumada de frango
250 g de linguiça fina de frango
2 cebolas pequenas
3 dentes de alho
5 ovos
3 colheres (sopa) de azeite
1 molho de cheiro-verde
sal, pimenta-do-reino a gosto
3 colheres (sopa) de farinha torrada ou farofa pronta

MODO DE PREPARO

Cozinhe o feijão por 30 minutos após o início da pressão com 100 g da linguiça defumada cortada em rodelas de 1 cm.

Enquanto cozinha, corte o restante da linguiça defumada em cubos pequenos e a linguiça fina em rodelas.

Pique as cebolas, o alhos e o cheiro-verde e reserve.

Após escorrer o feijão, separe o caldo.

Bata no liquidificador uma concha do caldo com uma concha dos caroços.

Misture com o restante do caldo e as linguiças que foram cozidas junto com o feijão.

Leve em fogo baixo até engrossar e reserve.

Em uma panela, coloque o azeite e frite as linguiças em cubos e em rodelas.

Após frito, retire da panela e reserve.

Nesta gordura, coloque a cebola e o alho, refogue um pouco e, em seguida, acrescente os ovos, a pimenta e sal a gosto.

Continue misturando e acrescente as linguiças, os caroços de feijão e o cheiro-verde.

Coloque então a farinha torrada ou farofa pronta, continue mexendo em fogo baixo (se preferir mais molhadinho, acrescente meia concha do caldo do feijão).

Sirva com arroz e o caldinho do feijão!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19446-feijao-tropeiro-de-frango.html>