

FEIJÃO TROPEIRO À MINHA MANEIRA

INGREDIENTES

2 xícaras de feijão branco fradinho ou conhecido como feijão caupi, cozido al dente
2 linguiça calabresa sem pele
200 g de bacon picado
1 maço de couve manteiga picado
1 cebola descascada e picada
1 dente de alho picado
1 colher (chá) de pimenta-do-reino moída
1 colher (chá) de açafreão
cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o feijão na pressão, coberto de água com sal, em fogo baixo.
Conte 20 minutos e estará cozido al dente, se passar do tempo fica uma pasta.
Escorra o feijão e reserve.
Frite o bacon picado, em seguida coloque a calabresa picada.
Depois de frito a calabresa com o bacon, junte cebola e alho, em seguida a pimenta e o açafreão.
Misture o feijão na panela juntamente com os outros ingredientes, com o fogo baixo, mexendo.
Adicione meio copo de farinha branca ou de sua preferência.
Misture tudo muito bem.
Em seguida, adicione a couve lavada e picada.
Coloque uma pitada de sal e azeite por cima, em seguida misture com os outros ingredientes da panela pra finalizar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21946-feijao-tropeiro-a-minha-maneira.html>