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 açafrão

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 açafrão.

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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