

FEIJÃO TROPEIRO DA TATI

INGREDIENTES

1 kg de feijão fradinho
1 calabresa picada
200 g de charque dessalgado e picado
1 tomate picado
1 cebola picada
pimentão verde picado a gosto
3 dentes de alho ralado
coentro a gosto
1 caldo de carne
2 xícaras de farinha de mandioca
colorau a gosto
pimenta-do-reino a gosto
sal a gosto
manteiga para refogar

MODO DE PREPARO

Cozinhe o feijão de forma que ele não fique muito mole, escorra e reserve.

Frite o carque na manteiga e reserve.

Frite a calabresa na manteiga e reserve.

Em fogo baixo, refogue a cebola e o alho na manteiga até dourar.

Adicione o tomate, o pimentão, o coentro, a pimenta-do-reino (a gosto), o caldo de carne, o sal (a gosto) e o colorau, mexendo sempre.

Adicione ao refogado, a calabresa e o charque reservado e em seguida adicione a farinha de mandioca.

Desligue o fogo e misture bem, adicionando o feijão aos poucos.

Está pronto pra servir, bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24112-feijao-tropeiro-da-tati.html>