

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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