

FEIJÃO TROPEIRO TRADICIONAL

INGREDIENTES

350 g de feijão

100 g de bacon

150 g de calabresa

1 cebola picada

4 dentes de alho picado

sal, salsinha e cebolinha a gosto

2 colheres (sopa) de farinha de mandioca grossa.

4 ovos fritos

MODO DE PREPARO

Cozinhe o feijão até ficar macio.

Frite o bacon, calabresa até dourar.

Acrescente o alho e a cebola e doure, junto com o bacon e a calabresa.

Acrescente o sal e depois o feijão escorrido.

Misture pro tempero ir envolvendo todo o feijão, acrescente a farinha.

Caso fique muito seco, adicione um pouco do caldo do feijão.

Misture bem e dê uma fritada em tudo pra farinha cozinhar, alguns minutos bastam.

Frite os ovos com pouco sal, pique-os e misture ao feijão já no refratário e decore com salsinha e cebolinha, sirva com arroz branco e uma linguiça frita ou assada e bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/24901-feijao-tropeiro-tradicional.html>