TROPEIRO DA FAMÍLIA

INGREDIENTES

1 pacote de 500 g de feijão fradinho

2 gomos de paio pequenos

1 pacote de 500 g de farofa temperada tradicional

1 pacote de farinha de mandioca torrada ou farinha de mandioca grossa

1 pacote de 240 g de linguiça fina mista defumada

1 pacote de 400 g de linguiça portuguesa defumada ou calabresa

1 pedaço de bacon 150 g

1 pacote de couve picadinha ou um maço grande de couve

1 cebola grande

6 dentes de alho à sua moda

óleo

sal a gosto

torresmo picadinho no meio do feijão (opcional)

MODO DE PREPARO

Lave o feijão fradinho e coloque na panela de pressão já com a água quente

Deixe pegar a pressão e conte aproximadamente 10 minutos

O ponto certo do feijão é estar cozido, mas com o grão inteiro

Escorra o feijão e reserve

Na panela junte óleo com bacon cortadinho e frite

Eu soco alho em pilão com sal como se faz em minha família desde sempre

Abra espaço ao centro da panela e faça os ovos mexidos com uma pitada de sal

A quantidade das farinhas é ponto de farofa

Não mexa demais para não desmanchar o feijão

Leve o feijão tropeiro ao refratário e decore por cima com a couve refogada

Aqui em casa faço sem torresmo na maioria das vezes

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2713-tropeiro-da-familia.html