

FEIJÃO TROPEIRO NORDESTINO

INGREDIENTES

- 500 g de feijão de corda ou feijão fradinho cozido e escorrido
- 1 gomo de linguiça calabresa picada
- 1 gomo de paio picado
- 250 g de carne de charque (carne seca) cozida e desfiada
- 1 cebola picada
- 1 pimentão pequeno picado (opcional)
- 1 tomate picado
- 1 maço pequeno de coentro e cebolinha picados
- 1 cuscuz feito com flocos pré-cozidos de milho tamanho médio, amassado
- 3 colheres de óleo de soja ou da sua preferência
- 3 ovo cozidos
- 2 dentes de alho amassados
- 3 colheres de óleo da sua preferência
- sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Pique a linguiça e o paio, junte com a carne desfiada.

Coloque uma panela grande no fogo, com o óleo e faça um refogado com o alho, cebola, pimentão, tomate e coentro.

Acrescente a linguiça , o paio e a carne desfiada.

Depois que ficou de misturar tudo vá colocando o feijão cozido.

Prove o sal, se for preciso coloque mais devido às carnes serem salgadas, a pimenta-do-reino a gosto.

Depois de tudo misturado, vá colocando o cuscuz amassado e mexendo devagar, para não grudar na panela, durante uns 5 minutos.

Tire do fogo e coloque onde vai servir.

Enfeite com as rodela de ovos cozidos.

Arroz branco de acompanhamento.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/29174-feijao-tropeiro-nordestino.html>