

# 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 rodelas de ovos cozidos.

Arroz branco de acompanhamento.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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