

# FEIJÃO TROPEIRO DE BORDA DA MATA- MG

## INGREDIENTES

1 kg de feijão carioca ou amarelinho  
400 g de bacon picado em cubinhos  
500 g de calabesa cortada em cubos  
500 g de linguiça suína tipo mineira cotada em pequenos pedaços  
250 g de farinha de milho  
250 g de farinha de mandioca torrada  
5 folhas de couve picada  
4 dentes de alho  
sal a gosto  
óleo

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o feijão por apenas 15 minutos após pegar pressão em fogo alto.  
Depois do feijão cozido refogue em uma panela grande o óleo, o alho e sal.  
Frite o bacon, a calabresa e a linguiça e acrescente ao feijão.  
Refogue a couve com pouco óleo e acrescente ao feijão.  
Acerte o sal, acrescente a farinha de milho e a farinha de mandioca, mexa bem e pronto.  
Sirva com arroz e torresmo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31334-feijao-tropeiro-de-borda-da-mata-mg.html>