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 suina 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