

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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