

FEIJÃO TROPEIRO DE FEIJÃO FRADINHO

INGREDIENTES

1 kg feijão fradinho

200 g de linguiça calabresa cortada em quadradinho

200 g de bacon cortado em quadradinho

1 ramo de couve

1kg de farinha de mandioca amarela

4 dentes de alho

250 g de manteiga ou margarina

MODO DE PREPARO

Deixe o feijão de molho coberto na água com 1 copo de açúcar por 4 horas

Após deixar o feijão no molho, lave bem e escorra

Coloque na pressão por 30 minutos ou mais (depende do seu fogão)

Em seguida, tire da pressão e escorra bem até ficar seco

Reserve

Em uma frigideira, frite o bacon e a calabresa até dourar

Feito isso, escorra o óleo, em seguida coloque a manteiga, adicione o alho e deixe dourar

Acrescente a farinha e deixe torrar, vá mexendo para não queimar

Feito isso, vá adicionando o feijão e o resto dos ingredientes à farinha aos poucos até chegar ao ponto, se precisar acrescente sal

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32737-feijao-tropeiro-de-feijao-fradinho.html>