

# 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>