FEIJÃO TROPEIRO DA NECA

INGREDIENTES

1 kg de feijão carioca

1/2 kg de linguiça de porco ou defumada

1/2 kg de toucinho para torresmo

300 g de bacon

1 cebola grande ralada

1 maço de couve cortada bem fininha

cheiro verde

pimenta bode ou de cheiro

4 dentes grandes de alho

farinha de mandioca torrada quantidade necessária

sal a gosto

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem:Em uma panela grande ou bacia ponha uma camada de feijão, linguiça, toucinho, bacon, cebola ralada, cheiro verde e pimenta, faça isso até terminar os ingredientes.

Por cima de tudo ponha a couve e a farinha. Aqueça a gordura que você reservou bem quente (eu ponho um palito de fósforo, quando ele acende a temperatura está ideal), frite os dentes de alho, retire-os.

Vá aos poucos acrescentando essa gordura no feijão em camadas, mexendo bem (a quantidade de gordura você decide, se pra mais ou para menos), acerte o sal e se delicie.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37580-feijao-tropeiro-da-neca.html