

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 delície.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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