FEIJÃO TROPEIRO (DIFERENTE)

INGREDIENTES

1/2 kg de feijão carioca (pode usar outro) cozido

1 paio

1 calabresa

250 g de bacon em cubos pequenos

alho

cebola

400 g de carne seca dessalgada e desfiada

3 ovos

cheiro-verde fresco

couve

farofa de boa qualidade já temperada

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira, frite o paio, a calabresa e o bacon (procure picar o paio e a calabresa bem fininhos) até que estejam bem crocantes.

Adicione o alho em um canto da msm frigideira e deixe dourar. Adicione essa mistura ao feijão cozido e acerte o sal se necessário.

Em outra panela refogue a carne seca com cebolas cortadas em meia lua e nao deixe murchar demais, adicione cheiro-verde e reserve.

Em uma frigideira frite os 3 ovos, amassando-os para que fiquem esfarelados, reserve.

Frite a couve ou refogue, como preferir.

Adicione a mistura de ovos, adicione também a farofa temperada a gosto.

Em um refratário, coloque o feijão por baixo, a farofa de ovo e couve e a última camada é feita com a carne seca. Sirva com torresmos! Delicia!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39477-feijao-tropeiro-diferente.html