

FEIJÃO TROPEIRO VOVÓ SONINHA

INGREDIENTES

500 g Feijão Carioca
Farinha de Mandioca (Biju) a gosto
2 gomos de Linguiça Calabresa
200 g de Bacon
2 cebolas
1 maço de cheiro verde
Alho, sal e pimenta-do-reino a gosto
Óleo de sua preferência

MODO DE PREPARO

Cozinhe o feijão por cerca de 30 minutos, de maneira que os grãos fiquem firmes, sem passar do ponto e escorra. Enquanto isso, pique uma cebola em pedaços pequenos, a calabresa e o bacon em cubinhos e amasse o alho com sal e pimenta do reino.

Separe a salsinha e triture bem, já a cebolinha corte em pequenas rodelinhas, reserve.

Em uma panela mais grossa, coloque óleo suficiente pra fritar a cebola com os temperos.

Em seguida adicione o bacon e a calabresa, vá fritando e mexendo sempre pra não grudar.

Quando estiver tudo moreninho jogue um pouquinho de água para soltar todo o tempero do fundo da panela.

Desligue o fogo e acrescente o feijão cozido, mexa bem devagar pra não desmanchar até misturar bem.

Jogue um pouco de farinha por cima, segure a panela com as duas mãos, vá misturando até que a quantidade de farinha esteja ao seu gosto.

Passa pra uma travessa e, pra decorar, pique a outra cebola em rodelas e esparrame junto com a cebolinha verde por cima.

Também pode acrescentar um torresminho!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41458-feijao-tropeiro-vovo-soninha.html>