FEIJÃO TROPEIRO DA CAROLINE

INGREDIENTES

1/2 kg de feijão verde ou macassar

1 tomate inteira

1 cebola grande inteira

Alho, coentro e cebolinha

50 g de charque

½ linguiça calabresa

8 colheres de sopa de óleo para fritar

1 xícara de farinha (peneirada) ou farofa

MODO DE PREPARO

Pique a cebola, o pimentão, o tomate e a cebolinha e reserve (vinagrete).

Cozinhe o feijão e escorra (leva pouco tempo pra cozinhar).

Frite (usando 4 colheres de oleo) a calabresa inteira(pois é melhor pra picar depois), e pique-a.

Corte a charque em cubinhos e escalde para tirar o sal, e em seguida frite-a (use 4 colheres de óleo para fritar).

Quando a charque estiver frita, acrescente a calabresa já frita, misture as duas por um minuto.

Desligue o fogo.

Acrescente o feijão e o vinagrete e o coentro.

Coloque a farinha aos poucos enquanto mexe.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41503-feijao-tropeiro-da-caroline.html