

FAROFA DE FEIJÃO

INGREDIENTES

1/2 kg de feijão tropeiro cozido e temperado com um cubo de caldo de carne como de costume (tipo carioquinha)

3 linguiças calabresas cortadas em rodela finas

2 linguiças temperadas ou a famosa linguiça Bragantina que já possui temperos de preferência com alho cortadas em rodela finas

Pedaços de bacon ou pode-se usar a carne seca se preferir

1 cebola cortada em cubinhos

1 pimentão vermelho cortado em cubinhos

1 pimentão verde cortado em cubinhos

1 pimentão amarelo cortado em cubinhos

1 maço de couve picada em tirinhas bem finas

Azeite de preferência

Farinha de milho temperada

MODO DE PREPARO

Depois de cozinhar o feijão como de costume, tire o caldo e separe somente o feijão cozido. Reserve.

Em uma panela junte o azeite com os pimentões, o bacon, as linguiças para as fritar, acrescente as cebolas.

Tire os excessos de gordura e na mesma panela quente refogue a couve adicione um cubo de caldo de carne dissolvido em água.

Em fogo baixo tampe a panela e cozinhe até que ela fique macia. Junte o feijão cozido na mesma panela. Misture tudo e acrescente a farinha de milho amarela e temperada.

Está pronto! Fica uma delícia.

Se preferir sirva junto com costelinha de porco frita e arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44773-farofa-de-feijao.html>