

FEIJÃO TROPEIRO DE SOJA

INGREDIENTES

- 3 xícaras de chá de soja em grão
- 500 g de linguiça fresca
- 1 xícaras de toucinhu defumado picado
- 1 xícara de cebola picado
- 2 colheres de sopa de cebola picado
- 2 dentes de alhos picado
- 3 unidades de ovo cozidos e picado
- 1 xícara de chá farinha de mandioca
- sal a gosto
- 3 colheres de sopa salsa

MODO DE PREPARO

- A soja em ferva em água por 5 minutos.
- Escorra e cozinha em água por cerca de 20 minutos.
- Escorra novamente e reserve.
- Fervente a linguiça, corte em cubos e reserve.
- À parte, doure o toucinho e acrescente a cebola e alho.
- Junte a linguiça, a soja, os ovos e a farinha de mandioca.
- Verifique o sal e salpique a salsa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49846-feijao-tropeiro-de-soja.html>