FEIJÃO TROPEIRO À MODA GOIANA

INGREDIENTES

2 kg de toucinho da barriga do porco

500 g de bacon

4 gomos de linguiça calabresa fina

1 maço de couve pequeno

1 kg de feijão

1 porção de farinha de mandioca (ou a gosto)

1 uma colher (sopa) rasa de sal (ou a gosto)

2 cebolas grandes

2 cubinhos de caldo de bacon

6 dentes de alho

1 maço de cheiro-verde

1 porção de pimenta-de-cheiro

1 colher (sopa) rasa de açafrão

1 colher (sopa) rasa de pimenta-do-reino (ou a gosto)

MODO DE PREPARO

Coloque o feijão para cozinhar na panela de pressão

Deixe a pressão acabar sem retirá

Corte o toucinho em cubinhos e frite em uma panela grande até ficar sequinho e crocante

Tire e deixe em refratário

Retire o excesso da gordura e deixe um pouco na panela

Em seguida, corte o bacon em cubinhos e frite na mesma panela

Retire e deixe junto ao torresmo

Amasse o alho com o sal e coloque pra dourar um pouco

Corte a cebola em pedacinhos pequenos e coloque para fritar junto com o alho

Corte a linguiça calabresa e frite um pouco

Adicione o açafrão, o caldo de bacon, corte a couve e junte

Coloque o feijão e mexa bem para os ingredientes se misturarem

Para finalizar, coloque o cheiro

Misture até dar o ponto de uma farofa

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6885-feijao-tropeiro-a-moda-goiana.html