

# FEIJÃO TROPEIRO À CARIOCA

## INGREDIENTES

500 g de feijão carioca  
1 xícara de bacon picado  
1 cebola grande picada  
1 xícara de linguiça fina picada  
1 e 1/2 xícara de linguiça calabresa  
5 dentes de alho picado  
5 ovos  
sal a gosto  
pimenta-do-reino a gosto  
4 folhas de couve manteiga picada bem fina  
1 colher (sopa) de manteiga  
1 e 1/4 de xícara de farinha de mandioca  
salsinha para decorar no final

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o feijão na panela de pressão somente com água  
Após pegar pressão deixe cozinhar por mais 12 minutos  
Retire a pressão e reserve o feijão  
Coloque a metade da manteiga em uma panela grande e acrescente o bacon, a linguiça fina, a linguiça calabresa e a cebola  
Deixe fritar bem  
Em uma frigideira coloque o resto da manteiga  
Acrescente o alho e deixe fritar  
Pegue uma concha das carnes da outra panela e acrescente na frigideira  
Adicione a couve para refogar até murchar pela metade  
Coloque todo o conteúdo da frigideira na panela anterior e misture  
Frite os ovos na frigideira anteriormente utilizada  
Adicione o sal e a pimenta  
Coloque o ovo na mesma panela e misture  
Acrescente o feijão e todos os outros ingredientes em um refratário  
Misture bem e corrija o sal

Acrescente e misture a farinha de mandioca

E sirva

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8033-feijao-tropeiro-a-carioca.html>