

FEIJÃO TROPEIRO

INGREDIENTES

150 g de linguiça calabresa
250 g de bacon
1 tablete de caldo de costela
2 cebolas
salsinha ou coentro a gosto
sal a gosto
500 g de feijão carioca ou feijão vermelho
6 dentes de alho
1/5 de xícara (café) de azeite
farinha de Mandioca fina a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o feijão na panela de pressão por mais ou menos 25 minutos, depois de pronto escorra a água e reserve
Na mesma panela, depois de fritar o bacon e a calabresa, adicione a cebola o alho picados e o tablete de caldo de costela
Adicione o feijão e misture, acrescente metade da salsa ou coentro picado e mexa, reservando o restante
Depois de tudo bem misturado, coloque a farinha de mandioca em poucas porções e mexa, vá acrescentando de acordo com o gosto de cada um
Misture e está pronto, só se deliciar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1374-feijao-tropeiro.html>