

FEIJÃO TROPEIRO MINEIRO UMA RECEITA SIMPLES E PRÁTICA DO FEIJÃO TROPEIRO TRADICIONAL!!

INGREDIENTES

1 xícara de feijão bolinha ou roxinho
6 dentes de alho picados
3 cebolas médias cortadas em rodela
200g de bacon cortado em cubinhos
200g de linguiça sem película e picada
1 maço de cheiro-verde picado
2 ovos
100g de manteiga
2 colheres de sopa de banha de porco
 $\frac{1}{3}$ de xícara de farinha de milho
 $\frac{1}{3}$ de xícara de farinha de mandioca
3 folhas da couve cortadas em tiras
sal (a gosto)

<li style="list-style-type: none;">

MODO DE PREPARO

Primeiro, cozinhe o feijão e deixe-o al dente. Reserve.

Em uma frigideira grande, adicione a banha e frite o bacon e a linguiça.

Adicione o alho e a cebola e deixe refogar um pouco.

Agora é a vez dos ovos: quebre-os na panela e misture como se estivesse Separando ovos mexidos.

Junte o feijão cozido e salteie, fazendo movimentos rápidos para frente e para cima utilizando o cabo da frigideira.

Adicione a couve e refogue junto dos demais ingredientes.

Junte a manteiga e aguarde derreter completamente.

Na sequência, coloque as farinhas de milho e mandioca e deixe elas fritarem um pouco, mexendo sem parar.

Acerte o sal e salpique o cheiro-verde picado.

Misture tudo muito bem e sirva em seguida!

<ol type="1">

<li style="list-style-type: none;">

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16250-feijao-tropeiro-mineiro-uma-receita-simples-e-pratica-do-feijao-tropeiro-tradicional.html>