

TROPEIRO DA FAMÍLIA

INGREDIENTES

1 pacote de 500 g de feijão fradinho
2 gomos de paio pequenos
1 pacote de 500 g de farofa temperada tradicional
1 pacote de farinha de mandioca torrada ou farinha de mandioca grossa
1 pacote de 240 g de linguiça fina mista defumada
1 pacote de 400 g de linguiça portuguesa defumada ou calabresa
1 pedaço de bacon 150 g
1 pacote de couve picadinha ou um maço grande de couve
1 cebola grande
6 dentes de alho à sua moda
óleo
sal a gosto
torresmo picadinho no meio do feijão (opcional)

MODO DE PREPARO

Lave o feijão fradinho e coloque na panela de pressão já com a água quente
Deixe pegar a pressão e conte aproximadamente 10 minutos
O ponto certo do feijão é estar cozido, mas com o grão inteiro
Escorra o feijão e reserve
Na panela junte óleo com bacon cortadinho e frite
Eu soco alho em pilão com sal como se faz em minha família desde sempre
Abra espaço ao centro da panela e faça os ovos mexidos com uma pitada de sal
A quantidade das farinhas é ponto de farofa
Não mexa demais para não desmanchar o feijão
Leve o feijão tropeiro ao refratário e decore por cima com a couve refogada

Aqui em casa faço sem torresmo na maioria das vezes

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2713-tropeiro-da-familia.html>