

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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