

# FEIJÃO TROPEIRO COM FEIJÃO PRETO

## INGREDIENTES

300 g de torresmo frito em tamanho pequeno  
250 g de linguiça calabresa cortada em rodela  
300 g de bacon cortado em cubos  
1/2 pimentão picado fino  
1 cebola média picada fina  
2 dentes de alho picado fino  
2 xícaras (chá) de feijão preto cozido al dente escorrido e frio  
250 g de farofa pronta  
cebolinha e salsa picadas a gosto  
2 ovos inteiros  
1 colher (sopa) leite  
1 colher (sobremesa) de manteiga  
1 colher (sopa) azeite  
1/2 molho de couve fatiada fino  
sal e pimenta do reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Numa tigela, bata levemente os 2 ovos, coloque 1 colher (sopa) de leite, uma pitada de sal e misture  
Reserve os ovos e a frigideira  
Reserve a linguiça numa tigela e, no óleo que se formou, frite o bacon, reserve  
Abaixe o fogo, acrescente a linguiça calabresa e o bacon fritos, misture  
Acrescente o feijão, misture e tempere com o sal e a pimenta do reino a gosto  
Desligue o fogo e misture os ovos já fritos  
O alho frito separadamente dá um sabor especial ao prato  
Salpique a cebolinha e salsa picada por cima e está pronto para servir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2828-feijao-tropeiro-com-feijao-preto.html>