

FEIJÃO TROPEIRO À MODA GOIANA

INGREDIENTES

- 2 kg de toucinho da barriga do porco
- 500 g de bacon
- 4 gomos de linguiça calabresa fina
- 1 maço de couve pequeno
- 1 kg de feijão
- 1 porção de farinha de mandioca (ou a gosto)
- 1 colher (sopa) rasa de sal (ou a gosto)
- 2 cebolas grandes
- 2 cubinhos de caldo de bacon
- 6 dentes de alho
- 1 maço de cheiro-verde
- 1 porção de pimenta-de-cheiro
- 1 colher (sopa) rasa de açafrão
- 1 colher (sopa) rasa de pimenta-do-reino (ou a gosto)

MODO DE PREPARO

- Coloque o feijão para cozinhar na panela de pressão
- Deixe a pressão acabar sem retirá
- Corte o toucinho em cubinhos e frite em uma panela grande até ficar sequinho e crocante
- Tire e deixe em refratário
- Retire o excesso da gordura e deixe um pouco na panela
- Em seguida, corte o bacon em cubinhos e frite na mesma panela
- Retire e deixe junto ao torresmo
- Amasse o alho com o sal e coloque pra dourar um pouco
- Corte a cebola em pedacinhos pequenos e coloque para fritar junto com o alho
- Corte a linguiça calabresa e frite um pouco
- Adicione o açafrão, o caldo de bacon, corte a couve e junte
- Coloque o feijão e mexa bem para os ingredientes se misturarem
- Para finalizar, coloque o cheiro
- Misture até dar o ponto de uma farofa

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6885-feijao-tropeiro-a-moda-goiana.html>