

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 uma 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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