

FEIJÃO TROPEIRO À CARIOCA

INGREDIENTES

500 g de feijão carioca
1 xícara de bacon picado
1 cebola grande picada
1 xícara de linguiça fina picada
1 e 1/2 xícara de linguiça calabresa
5 dentes de alho picado
5 ovos
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
4 folhas de couve manteiga picada bem fina
1 colher (sopa) de manteiga
1 e 1/4 de xícara de farinha de mandioca
salsinha para decorar no final

MODO DE PREPARO

Cozinhe o feijão na panela de pressão somente com água
Após pegar pressão deixe cozinhar por mais 12 minutos
Retire a pressão e reserve o feijão
Coloque a metade da manteiga em uma panela grande e acrescente o bacon, a linguiça fina, a linguiça calabresa e a cebola
Deixe fritar bem
Em uma frigideira coloque o resto da manteiga
Acrescente o alho e deixe fritar
Pegue uma concha das carnes da outra panela e acrescente na frigideira
Adicione a couve para refogar até murchar pela metade
Coloque todo o conteúdo da frigideira na panela anterior e misture
Frite os ovos na frigideira anteriormente utilizada
Adicione o sal e a pimenta
Coloque o ovo na mesma panela e misture
Acrescente o feijão e todo os outros ingredientes em um refratário
Misture bem e corrija o sal

Acrescente e misture a farinha de mandioca

E sirva

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8033-feijao-tropeiro-a-carioca.html>