

FAROFA FEIJÃO CATADOR

INGREDIENTES

600 g de feijão catador

4 gomos de linguiça toscana picada sem a pele

1 calabresa picada sem a pele

200 g de torresmo

1 cebola picada

2 dentes de alho picado

1 cenoura ralada

1 e 1/2 xícara de farinha de mandioca fina (minha xícara é de 200 ml)

milho e ervilha a gosto

cebolinha e salsinha a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o feijão em água e sal

Quando estiver cozido escorra a água e reserve

Em uma panela ao fogo refogue primeiro a linguiça toscana depois de refogado coloque a calabresa deixe dourar um pouco coloque o alho, a cenoura e o torresmo

Desligue o fogo e acrescente a farinha de mandioca aos poucos e va mexendo até que se misture todos os ingredientes

Arrume em uma travessa e coloque por último a salsicha e cebolinha

(não é necessário por sal nesta receita pois tudo contém sal)

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/88-farofa-feijao-catador.html>