FEIJÃO TROPEIRO COM FEIJÃO PRETO

INGREDIENTES

300 g de torresmo frito em tamanho pequeno

250 g de linguiça calabresa cortada em rodelas

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/2828-feijao-tropeiro-com-feijao-preto.html