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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/8033-feijao-tropeiro-a-carioca.html