



RECEITAS DA FIA

Feijão Tropeiro

www.receitasdafia.com/receitas/feijao-tropeiro

Que tal fazer um prato típico que é muito saboroso, essa receita é super fácil e barato de fazer , você vai amar!.

Feijão Tropeiro

 90 min

 5 porções

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de feijão-preto
- 1 folha de louro
- 2 colheres (sopa) de [bacon](#) picado
- 2 gomos de linguiça calabresa fresca
- 2 dentes de alho amassados
- 1 cebola grande picada
- 3 ovos
- 1 tablete de Caldo Costela (marca da sua preferência)
- 5 folhas de couve picadas
- 1 e meia xícara (chá) de farinha de mandioca crua

Modo de Preparo

1. Em uma panela, cozinhe o feijão em água com o louro até que os grãos estejam macios (sem desmanchar).
2. Escorra a água e despreze o louro.
3. Em uma panela frite o bacon e a linguiça.
4. Escorra o excesso de gordura, junte o alho e a cebola e deixe refogar.
5. Adicione os ovos e mexa até que estejam cozidos. Junte o feijão, o Caldo dissolvido em meia xícara (chá) de água quente e a couve.
6. Misture bem e deixe cozinhar para tomar gosto.
7. Acrescente a farinha, misturando bem .
8. Sirva a seguir.

www.receitasdafia.com