

FEIJÃO TROPEIRO COM FEIJÃO PRETO

INGREDIENTES

300 g de torresmo frito em tamanho pequeno
250 g de linguiça calabresa cortada em rodela
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://receitaecozinha.com.br/receita/2828-feijao-tropeiro-com-feijao-preto.html>