

Feijão tropeiro, uma receita da deliciosa cozinha mineira

De [Luciana MacÃ^ado](#)

Ninguém resiste às comidinhas mineiras.

Preparadas de maneira simples, são verdadeiras tentações que possuem sabores e perfumes inconfundíveis.

Este Feijão Tropeiro é uma destas receitas da cozinha mineira, caseira e tão caprichada que provoca suspiros.





Tipo de receita: Prato Principal
Número de doses: 8 porções
Tempo de Preparação: 30 Minutos
Tempo de Cozedura: 1 Hora
Pronto em: 1 h, 30 m
Dificuldade: Muito Fácil

Ingredientes:

- 500 gr de feijão carioquinha ou roxinho
- 125 gr de torresmo
- 125 gr de lingüiça de porco
- 100 gr de toucinho defumado ou bacon
- 3 [ovos](#)
- farinha de [mandioca](#)
- [cebolinha](#) picada
- salsinha picada
- 1/2 [pimenta](#)-dedo-de-moça picada
- 1 dente de [alho](#) picado
- 1 cebola pequena picada
- 1 colher (sopa) de banha de porco ou óleo
- sal a gosto
- 1 maço de couve

Preparação:

Passo 1:

Em uma panela de pressão, ponha o feijão e complete com água, o suficiente para cobrir os grãos.

Cozinhe por cerca de 40 minutos ou até que o feijão esteja cozido, mas os grãos firmes. Escorra o feijão, tirando toda a água e reserve.

Passo 2:

Corte a lingüiça em rodela finas. Reserve.

Corte o torresmo em cubos de 1cm.

Coloque-o numa panela pequena e frite por 15 minutos em fogo baixo.

Em seguida, aumente o fogo e deixe fritar até que o torresmo fique dourado e crocante. Reserve.

Passo 3:

Corte o bacon em fatias pequenas e reserve.

Frite os ovos, misturando-os. Reserve.

Corte a couve bem fininha.

Na frigideira coloque uma colher de azeite, frite 1 dente de alho picadinho até dourar, junte a couve e refogue bem.

Acrescente o sal e mexa. Reserve.

Passo 4:

Coloque a banha de porco numa frigideira e em fogo baixo, derrete-a.

Coloque o bacon e deixe fritar.

Junte as lingüiças cortadas em rodelinhas finas e deixe fritar também.

Junte a cebola, o alho, a pimenta e refogue.

Passo 5:

Despeje o conteúdo da frigideira na panela em que está o feijão.

Cozinhe em fogo baixo por cinco minutos e acrescente os ovos.

Deixe cozinhar por alguns minutos e junte a farinha de mandioca aos poucos, mexendo cuidadosamente com um garfo, para não amassar os grãos de feijão.

Prove o sal e polvilhe com salsinha picada.

Enfeite com o torresmo e a couve. Sirva imediatamente.

Observações:

Dica:

O feijão que deve ser cozinhado apenas com água.

A farinha de mandioca pode se substituída por farinha de milho em flocos.

A lingüiça de porco pode ser substituída por lingüiça calabresa.

<http://pt.petitchef.com/receitas/prato-principal/feijao-tropeiro-uma-receita-da-deliciosa-cozinha-mineira-fid-412162>



São Paulo, SP, 31 Outubro de 2017

Mkmouse