

CONDIMENTOS

Elzinha Nunes

Receita: Feijão Tropeiro

Ingredientes:

- 500 g de feijão carioca ou roxinho
- 200 g de farinha de mandioca
- 200 g de toucinho de porco ou bacon
- 1 concha de gordura de porco (óleo canola ou milho)
- 1 colher de sal com alho
- 1 cebola média em cubinhos
- 4 dentes de alho picadinhos
- 5 ovos
- cheiro-verde (salsa e cebolinha) a gosto
- pimenta a gosto

Modo de preparo:

1. Cozinhe o feijão e reserve. Frite os ovos e reserve também. Depois frite o bacon e reserve. Na mesma panela que fritou o ovo e o bacon, acrescente a gordura de porco, o alho, a cebola e o sal.
2. Refogue o feijão, deixando ferver por uns 5 minutos. Acrescente a farinha de mandioca aos poucos. Depois de pronto, coloque o bacon e, por último, os ovos e o cheiro-verde. Para acompanhar o prato, coloque linguiça e couve.

