



Feijão Tropeiro



Tempo de preparo:
1h30min

Rendimento:
8 porções

Tipo:
Regional

Nível:
Médio

Ingredientes

500 g de Feijão Preto Solito cozido “al dente” e sem o caldo

500 g de bacon ou toucinho defumado picado
8 ovos

4 dentes de alho amassados
1 cebola média picadinha
500 g de Feijão Preto Solito
50 g de farinha de mandioca crua
1 maço de couve manteiga picado
Sal
Cheiro verde picadinho

Modo de preparo

1. Numa frigideira, frite o bacon até dourar, sem deixar queimar. Retire o bacon da frigideira, escorrendo a gordura. Reserve parte dessa gordura na frigideira.
2. Na mesma frigideira com parte da gordura ainda quente, vamos fritar os ovos. Quando começarem a endurecer, corte com uma espátula em pedaços graúdos, cerca de 2cm cada. Depois de fritos, reserve.
3. Numa panela, utilize o restante da gordura do bacon para dourarmos o alho e a cebola. Tome cuidado pra não queimar esse refogado! Acrescente à mistura o feijão já cozido e o bacon que reservamos no começo. Refogue bem, acertando o sal se necessário.
4. Retire a panela do fogo e polvilhe a farinha de mandioca até que ela fique úmida. Mexa delicadamente, acrescentando os ovos aos poucos e também o cheiro verde.
5. À parte, refogue a couve em uma frigideira, com um pouco de óleo e alho. Salpique por cima do feijão na hora de servir

Veja mais receitas:

www.solito.com.br