

RECEITA

Feijão Tropeiro



INGREDIENTES:

- 500g de feijão preto
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 1 pimentão picado
- 200g de linguiça calabresa picada
- 200g de bacon picado
- 2 ovos
- Sal e pimenta a gosto
- Cozinha a gosto (opcional: cozinha de caruru, cozinha de quiabo, etc.)

MODO DE PREPARO:

1. Cozinhe o feijão preto até ficar macio. Reserve.
2. Em uma panela, cozinhe a linguiça e o bacon até ficar crocante. Retire da panela e reserve.
3. Na mesma panela, cozinhe a cebola, o alho e o pimentão até ficar macio.
4. Adicione o feijão cozido, a linguiça e o bacon à panela. Misture bem.
5. Quebre os ovos em cima do feijão e misture até ficar bem incorporado.
6. Tempere com sal e pimenta a gosto.
7. Sirva quente, acompanhado de arroz, farofa e cozinha a gosto.

DICAS:

- Use feijão preto de boa qualidade para um sabor mais intenso.
- Adicione um pouco de água ao feijão enquanto cozinha para evitar que fique muito seco.
- Se quiser um feijão tropeiro mais picante, adicione um pouco de pimenta malagueta ou pimenta do reino.

Espero que você goste!

