



WHATSAPP
DO CHEF TAICO

Clique aqui e receba conteúdos exclusivos!



Feijão Tropeiro do Chef Taico

Tempo de preparo: 50 min | Serve 08 pessoas

Ingredientes:

500 g de feijão mais velho. Deixe de molho de véspera
200 g de lombinho defumado em cubos
200 g de bacon picado
500 g de linguiça calabresa defumada cortada em meia-lua
200 g de farinha de mandioca
04 folhas de louro
02 colheres de sopa de banha de porco
02 cebolas grandes cortadas em meia-lua
02 dentes de alho picados
Salsinha e cebolinha picadinhas
Pimenta rosa esmagada
Suco de limão rosa
Sal e pimenta

Modo de preparo:

Cozinhe o feijão com um pouco de sal e as folhas de louro por 10 minutos na panela de pressão. Ele deve ficar cozido, porém ainda firme. Escorra deixando 1/3 do caldo e reserve.

Frite o bacon em fogo baixo até ficar bem derretido, reserve.

Doure o lombinho e a linguiça, reserve.

Adicione a cebola, em seguida o alho e a pimenta rosa e doure sem murchar demais.

Volte para a panela as carnes e adicione o suco do limão. Mexa bem.

Junte o feijão, mexa bem e refogue por uns 5 minutos.

Adicione a farinha aos poucos mexendo sempre até o ponto desejado.

Coloque o bacon e bastante salsinha e cebolinha.

Sirva em seguida.

Clique e Assista
ao Vídeo da
Receita!

 RECEITA

Whatsapp do Chef Taico



CLIQUE AQUI!

Receba conteúdos exclusivos, receitas e dicas do Chef Taico no whatsapp.

