



# Feijão Tropeiro



## INGREDIENTES

- ✓ 1kg de feijão tropeiro roxinho ou carioca
- ✓ 500g de farinha de mandioca
- ✓ 10 ovos
- ✓ 1 cebola média cortada em cubos
- ✓ 2 colheres de sopa rasas de sal com alho
- ✓ 2 conchas de gordura de porco
- ✓ 1 maço de cheio verde
- ✓ 4 dentes de alho em cubinhos
- ✓ 500g de toucinho de porco ou bacon

## MODO DE PREPARO

Cozinhar o feijão e reservar.

Fritar o bacon e reservar.

Fritar os ovos nesta gordura do bacon e reservar também.

Na mesma panela colocar a gordura de porco ou óleo, fritar o alho, a cebola e o sal com alho.

Refogar o feijão, deixando ferver por dez minutos. Acrescentar a farinha aos poucos.

Desligue o fogo e acrescente o bacon e por último os ovos.

Servir com arroz com alho, lombo, linguiça, couve com alho e torresmo.