



## Feijão Tropeiro

Rendimento 08 pessoas

### Ingredientes

- 1 kg de feijão
- 1/2 xícara de farinha de mandioca
- 1 kg de lingüiça
- 2 ovos cozidos
- Alho
- Cebola
- Sal
- 1 kg de toucinho para torresmos
- Cheiro verde picado



### Modo de preparo

Cozinhe o feijão, sem ficar desmanchado. Escorra o caldo numa peneira. Faça os torresmos. Frite a lingüiça em uma panela com um pouco de água tampada. Destampar logo que a água seque para dourar. Em 1/2 xícara de gordura de torresmo bem quente, colocar os temperos e o feijão cozido sem caldo. Adicionar a farinha e os torresmos. Enfeite com rodela de ovo cozido e contorne com pedaços de lingüiça frita. Sirva com couve à mineira, arroz e molho acebolado.