

Feijão Tropeiro com Couve



Autor: Silvio Wesley

Ingredientes:

- 1/2 quilo de feijão de Carioquinha
- 1 colher de (sopa) rasa de sal.
- 1/2 xícara de óleo.
- 4 dentes de alho picadinhos.
- 2 cebolas grandes picadas a gosto.
- 100 g de torresmo.
- 1 Linguiça Calabresa em rodelas.
- 4 ovos Cozidos.
- 4 folhas de couve picadas.
- 3 colheres de (sopa) de farinha de mandioca.
- 3 colheres de (sopa) de farinha de milho.
- 1 pimenta de cheiro. (sem sementes)
- Salsa e cebolinha á gosto.

Modo de Preparo:

Cozinhar o feijão ao dente, lavar bem e escorrer a água. Em uma panela grande, esquente o óleo e refogue o alho a cebola, acrescente a calabresa, o feijão e a pimenta. Deixar fritar bem, acrescente as farinhas, mexendo sempre. Acrescente os torresmos fritos e o cheiro verde. Por último a couve

picadinho. Depois de pronto acrescente os ovos cortados em quatro partes.

Se quiser mais picante coloque as pimentas com semente.