


FICHA TÉCNICA			
Nome da preparação: FEIJÃO TROPEIRO			
Categoria: prato principal			
Rendimento: 20 PORÇÕES			
Tempo de preparo:			
INGREDIENTES:			
Especificação	Medida padrão	Qtde	Pré- preparo
Feijão vermelho	kg	2,0	
Bacon	kg	1,2	sem pele, cortado em cubos de 1,0cm
Linguiça suína fina de boa qualidade	kg	1,2	cortar em fatias de cerca de 1,5cm
Lombinho suíno	kg	2,0	cortar em cubos de 2,0cm
Ovos	dz	1,0	
Farinha de mandioca crua	kg	1,0	
Salsa	maço	1,0	picadinha
Cebolinha	maço	1,0	picadinha
Alho picado	und	10,0	dentes médios
Cebola	und	2,0	cortar em cubos de 1,0cm
Couve	maço	3,0	picadinha
Sal		q.s.	
Óleo		q.s.	
Pimenta do reino moída		q.s.	
Torresmo pururuca pronto	kg	0,3	
MODO DE PREPARO:			
1º	Escolher, lavar e deixar o feijão de molho na véspera (cerca de 8 a 10 horas). Cozinhar até ficar macio sem deixar desmanchar (se possível, não usar a panela de pressão). Escorrer após cozido.		
2º	Temperar o lombinho com sal e pimenta do reino. Reservar.		
3º	Aquecer o óleo em panela de fundo grosso. Adicionar o bacon e deixar corar.		
4º	Acrescentar a linguiça e o lombinho e deixar corar. Verificar se o lombinho ficou cozido.		
5º	Refogar a cebola e o alho picado. Reservar o refogado.		
6º	Fritar os ovos em uma frigideira com um pouco de óleo. Despedaçar os ovos fritos.		
7º	De volta à panela com o refogado: acrescentar o feijão cozido e escorrido. Misturar e deixar aquecer.		
8º	Acrescentar os ovos e misturar.		
9º	Temperar com sal e pimenta do reino.		
10º	Acrescentar a farinha aos poucos e misturar. Finalizar com cheiro verde.		
11º	Em uma panela, aquecer um pouco de óleo e refogar a couve com um pouco de sal.		
Obs.: A couve poderá ser servida à parte ou colocada sobre o feijão tropeiro já preparado, para finalizar. O torresmo deve ser servido à parte para decorar o prato montado. Foi acrescentado o lombinho suíno considerando que não será servida carne à parte.			