



Feijão tropeiro com crouton de banana-da-terra



Rendimento

20 porções



Tempo de preparo

00:30

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Banana-da-terra (picada)	3 unidades	600 g
Ovo	2 unidades	100 g
Água	2 colheres (sopa)	30 ml
Farinha de rosca	1 xícara (chá)	140 g
Bacon (cortado em cubos)	2 xícaras (chá)	200 g
Lombo canadense (defumado, em cubos)	2 xícaras (chá)	200 g
Linguiça calabresa defumada (em cubos)	2 xícaras (chá)	200 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	Meia xícara (chá)	100 ml
Cebola (picada)	1 xícara (chá)	120 g
Feijão cariouinha	4 xícaras (chá)	750 g
Tempero SAZÓN® Profissional Alho	3 colheres (chá)	15 g
Sal	1 colher e meia (chá)	7 g
Farinha de mandioca crua	1 xícara (chá)	150 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Farinha de milho flocada	Meia xícara (chá)	40 g
Cheiro verde (picado)	4 colheres (sopa)	20 g

Modo de Preparo

1. Passe os cubos de banana pelo ovo previamente batido com a água e, depois, pela farinha de rosca. Frite, aos poucos, em óleo quente, em imersão, por 3 minutos, ou até dourarem. Escorra e reserve.
2. Em uma panela grande, frite o bacon em sua própria gordura, em fogo alto, por 5 minutos, ou até dourar. Escorra e reserve. Na mesma panela, frite o lombo e a linguiça por mais 8 minutos, ou até dourarem. Escorra e reserve.
3. Junte o AZEITE TERRANO™ e refogue a cebola por 4 minutos, ou até ficar dourada.
4. Acrescente os grãos de feijão, o TEMPERO SAZÓN® PROFISSIONAL e o sal, e misture delicadamente. Adicione o bacon, o lombo, a linguiça, a farinha de mandioca, a farinha de milho e o cheiro verde. Misture novamente e retire do fogo.
5. Sirva acompanhado dos croutons de banana-da-terra.