

# Lasanha de Virado de Feijão

*Por Paulo Geovani de Paula*

## Ingredientes

- 500g de feijão preto
- 1 dúzia de ovos
- 1 kg de panceta de porco
- 1 volta de linguiça pura
- 1 maço e cheiro verde
- 500 g de farinha de milho
- sal a gosto
- 1 cebola
- 3 dentes de alho
- 2 colheres de banha de porco
- 1 xícara e meia de óleo de soja.

## Modo de Preparo

Doure a cebola picada e o alho na banha de porco e misture o feijão cozido e temperado à gosto. Então, é só misturar a farinha de milho e deixar na panela por 25 minutos.

Frite a panceta com sal e alho até ficar na cor marrom clara e reserve, depois os ovos(ponto com gema mole) e, por último, frite a linguiça pura.

Para montar o prato, use uma travessa de vidro. Forre a base da travessa com metade do virado. Em seguida faça uma camada com os ovos fritos e adicione mais uma camada com o restante do virado. Aí, é só cobrir com a panceta, a linguiça e o cheiro verde.