TUTÚ À PARMEGIANA BY CRISTIANO GRILLO

INGREDIENTES

500 g de bacon picado

500 g de calabresa em fatias

1/2 cebola grande fatiada

2 dentes de alho amassados

500 g de feijão cozido, com o caldo

água morna o quanto baste

3 tabletes de caldo de carne

sal a gosto

300 g de farinha de milho

1 xícara (chá) de molho de tomate

500 g de presunto em fatias

500 g de mussarela em fatias

MODO DE PREPARO

Em uma panela adicione 400 g do bacon e deixe dourar;

Junte 400 g de calabresa e siga fritando em fogo moderado;

Junte a cebola (separe um pouco para o molho) e o alho e deixe refogar;

Acrescente o feijão com o caldo, sal a gosto, dois tabletes de caldo e um tanto de água morna, mexa bem e deixe apurar;

Quando começar a ficar mais espesso, junte a farinha de milho em chuva e aos poucos, mexendo devagar para misturar tudo e deixe cozinhar mais alguns minutos; Reserve.

Prepare o molho:

Coloque o restante do bacon em outra panela e frite-o;

Acrescente a calabresa restante e frite;

Junte a cebola, o molho de tomate e o 1/2 tablete de caldo restante. Deixe em fogo moderado por mais dois minutos;

Montagem:

Coloque um pouco de tutú na base de um refratário e sobre ela uma camada de queijo e outra de presunto;

Repita a operação e finalize cobrindo com o molho de tomate.

Tudo deve estar bem quente, pois não precisa ir ao forno.

Sirva com arroz e batatas, ou à moda clássica, com bistequinhas grelhadas, banana frita, couve refogada e ovos

fritos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13336-tutu-a-parmegiana-by-cristiano-grillo.html