

# TUTU DE FEIJÃO DO LÚCIO CEZAR

## INGREDIENTES

3 xícaras de feijão (cozido)

3 xícaras de água filtrada

1/2 xícara de farinha de mandioca peneirada (aproximadamente)

salsa e cebolinha picadinhas a gosto

sal a gosto

1 cebola (grande) picadinho

4 dentes de alho amassadinhos

1/2 kg de linguiça de preferência de porco cozida e depois de fria, desfiada

3 colheres de azeite

ovos cozidos para colocar por cima na quantidade que preferir

## MODO DE PREPARO

Bater o feijão com a água (bata bem).

Coloque numa panela 2 colheres de azeite e frite a metade da cebola e do alho picadinhos.

Coloque o caldo de feijão de deixe ferver.

Dissolva a farinha de mandioca com um pouco de água filtrada de fria, até formar uma pasta.

Coloque no caldo de feijão de deixe cozinhar por alguns minutos para cozinhar a farinha de mandioca.

Coloque os temperinhos verdes e o sal a gosto, reserve esse Tutu.

Numa panela, coloque o restante do azeite, do alho e da cebola , frite um pouco e coloque a linguiça que foi cozida e desfiada.

Frite um pouco mais, reserve.

Despeje num pirex o Tutu de feijão, por cima coloque o molho de linguiça, ornamente com ovos cozidos.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/16170-tutu-de-feijao-do-lucio-cezar.html>