

# 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) picadinha  
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 e deixe ferver.  
Dissolva a farinha de mandioca com um pouco de água filtrada de fria, até formar uma pasta.  
Coloque no caldo de feijão e 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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