

TUTU À MINEIRA BÁSICA

INGREDIENTES

1/2 kg de feijão preto cozido e batido no liquidificador com caldo e feijão
1 colher (sopa) de óleo
1 cebolas cruas raladas
3 dentes de alho
1 folha de louro
1 colher (sobremesa) de pimentão verde
pimenta-do-reino ou calabresa a gosto
250 g de linguiça cortado em cubos pequena
200 g de bacon frito em cubinhos pequenos
1 xícara (chá) de farinha de mandioca dissolvida em água fria ou ambiente
1/2 molho de cebolinha picada

MODO DE PREPARO

Bata o feijão no liquidificador com o caldo e reserve.

Coloque em uma panela grande a cebola, o óleo, a pimenta-do-reino, o alho, o louro, o pimentão, o louro e o bacon com a linguiça e doure.

Depois de dourado, coloque o feijão já batido nessa panela do refogado, deixe ferver.

À parte, pegue a farinha de mandioca, dissolva na água e coloque imediatamente na panela onde está o feijão (tutu).

Mexa até a farinha ficar cozida (mais ou menos 5 minutos), confira se precisa de sal.

Coloque num pirex fundo e salpique as cebolinhas por cima.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21858-tutu-a-mineira-basica.html>