

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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