

TUTU DE FEIJÃO ESPECIAL DA ANDREZZA

INGREDIENTES

1/2 kg de feijão carioca
1 calabresa cortada em cubos de mais ou menos 2 cm
150 g de bacon cortado em cubos maiores
300 g de linguiça fina suína cortada em pedaços de 3 cm
3 ovos cozidos cortado em 4
1 copo de farinha de mandioca branca (quebradinha)
1 pimentão pequeno vermelho picadinho
1 pimentão pequeno amarelo picadinho
1 tomate grande picadinho
2 cebolas médias picadinhas
1 maço de coentro ou salsa (de acordo com a sua preferência) picado
temperos a gosto (sal, alho, pimenta-do-reino)
óleo

MODO DE PREPARO

VINAGRETE:

Vinagrete: Misture em um recipiente, os pimentão picadinhos (quanto menor melhor), o tomate picadinho, uma cebola picadinha e 1 punhado de coentro picadinho (ou salsa), misture e reserve.

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela grande, de sua preferência (todo o preparo será feito nela), coloque mais ou menos 1 colher de sopa de óleo, deixe aquecer um pouquinho e de uma refogada rápida no vinagrete.

Coloque uma pitadinha de sal, não deixe refogar demais, o tomate não pode desmanchar.

Após refogar, retire da panela e reserve.

Na mesma panela, coloque mais um pouquinho de óleo e frite a linguiça, o bacon e a calabresa, quando estiverem todos fritos retire da panela, escorrendo o óleo e reserve.

Ainda na mesma panela, tire o excesso de óleo, frite o alho e a cebola picada que restou.

Acrescente o feijão cozido com a água da panela e tudo.

Se tiver ficado pouca água no feijão, acrescente um pouco mais, pois o tutu rende bastante, depende da quantidade de água que você acrescentar.

Quando começar a ferver, experimente, acerte o sal coloque um pouco de pimenta-do-reino e deixe engrossar um

pouco.

Quando estiver com o caldo encorpado, mas não muito grosso, abaixe o fogo um pouco e acrescente a farinha para fazer o tutu.

Com auxílio de um garfo, faça movimentos rápidos e circulares com uma mão e com a outra mão vá colocando a farinha bem aos pouquinhos e devagar.

A farinha engrossa o feijão muito rápido e queremos um tutu úmido e suculento.

Acrescente a farinha, até o ponto de tutu mole.

Vai pouca farinha, provavelmente menos que um copo.

Para montar, numa travessa, coloque todo o tutu, por cima, coloque nessa sequência: o vinagrete refogado, as linguiças e o bacon, os ovos picados e finalize com o coentro (ou salsa).

Pronto!

Pode ajoelhar, que esse é de comer rezando.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27793-tutu-de-feijao-especial-da-andrezza.html>