TUTU DE FEIJÃO À MINEIRA

INGREDIENTES

1 kg de feijão

2 xícaras (chá) de farinha de mandioca

alho, cebola e salsinha picados a gosto

4 xícaras de (chá) de água

2 ovos cozidos

torresmo a pururuca (feito com toicinho de porco temperado com sal)

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Bata levemente o feijão cozido (com o calor) no liquidificador.

Refogue o alho e a cebola até dourar.

Adicione o feijão e deixe ferver.

Dissolva a farinha de mandioca na água e acrescente essa mistura ao feijão até dar o ponto de mingau.

Adicione o sal.

Despeje o preparado numa travessa e ponha por cima o torresmo, o ovo e a salsa.

Frite bem o toicinho até virar torresmo, deixe escorrer e esfriar.

Depois, frite de novo na gordura bem quente.

Fica crocante.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29502-tutu-de-feijao-a-mineira.html