

TUTU DE FEIJÃO COM BACON

INGREDIENTES

2 a 3 xícaras de feijão cozido e temperado (sobra)

1 litro de água

2 dentes de alho

1 cebola grande picada

3 colheres de sopa de farinha de trigo

4 colheres de sopa de óleo de soja

1 xícara de bacon em cubos

1 xícara de salsinha e cebolinha picada

2 cubos de caldo de carne

sal a gosto

queijo parmesão a gosto

MODO DE PREPARO

Bater o feijão no liquidificador com metade da água.

Passar o feijão em uma peneira para retirar as casquinhas e reservar.

Em uma panela funda fritar o óleo e a cebola até dourar. Acrescentar o alho e o bacon. Acrescente as colheres de trigo e frite um pouco.

Acrescente aos poucos o feijão peneirado misturando devagar e faça um mingau.

Acrescente o restante da água aos poucos.

Coloque os cubos de carne e acerte o sal se necessário.

Deixe ferver por alguns minutos e desligue.

Decore o prato com a cebolinha e salsinha e queijo parmesão ralado.

Servir com torradas ou pão francês em fatias.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/37884-tutu-de-feijao-com-bacon.html>