TUTU ESPECIAL

INGREDIENTES

250 g de bacon cortado em cubinhos

1 1/2 cebola picada ou ralada

3 dentes de alho amassadinhos

500 g de feijão (da sua preferencia) cozido "al dente" em 2 litros de água (40 min na pressão)

1 pimenta-de-cheiro picadinha (sem sementes)

Sal e pimenta-do-reino a gosto

Farinha de mandioca fina crua (o suficiente para fazer o tutu mole cerca de 1/2 xícara de chá)

1 kg de linguiça de porco fresca (desmanchada) e frita

200 g de requeijão cremoso (de caixinha)

300 g de mussarela ralada (ralo grosso)

250 g de molho de tomate caseiro ou de lata

100 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem:Em um refratário (30x24 cm), untado com azeite, faça as seguintes camadas: metade do tutu de feijão mole, metade da linguiça de porco fresca, desmanchada e frita (500 g), metade do requeijão cremoso (100 g), metade da mussarela ralada (150 g), metade de molho vermelho (125g).

Repita as camadas na mesma ordem e, por último, salpique queijo parmesão ralado e leve ao forno preaquecido a 200ºC por 20 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46637-tutu-especial.html