

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 200°C por 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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