

TUTU DE FEIJÃO DELÍCIA

INGREDIENTES

4 xícaras (chá) de feijão já cozido (guarde o caldo)

4 colheres (sopa) de azeite

3 dentes de alho picado

1/2 linguiça picadinha

Salsinha fresca a gosto

Farinha de milho triturada até dar o ponto

50 g de bacon picadinho

toicinho frito a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Frite o bacon e a linguiça sem óleo, não deixe de mexer, retire do fogo e reserve em uma vasilha. Prepare um refogado com o azeite, o alho, a salsinha. Acrescente o bacon e a linguiça.

Refogue o feijão cozido nesse refogado com uma parte do caldo. Bata no liquidificador o feijão e todo o refogado.

Coloque na panela essa mistura (de preferência use a mesma panela do refogado).

Acrescente o caldo do feijão.

Em seguida coloque aos poucos a farinha de milho a gosto e dose a textura: mais rala menos farinha, mais grossa mais farinha.

Sirva com arroz branco, couve refogada, farofa de manteiga e torresmo.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51715-tutu-de-feijao-delicia.html>