

TUTU DA ANA

INGREDIENTES

1 kg de feijão preto

2 linguiças calabresas

1 bacon

1 lata de massa tomate

2 tomates

1 maço de cebolinha verde

1 cabeça de cebola

2 folhas de louro

2 copos de farinha de mandioca

MODO DE PREPARO

Cozinhe o feijão com louro por 50 minutos.

Depois de cozido tempere a seu gosto.

Em outra panela coloque um pouco de óleo, a cebola picadinha e deixe dourar, depois de dourada coloque o seu tempero de alho puro, depois coloque a linguiça e o bacon picadinhos e deixe fritar.

Depois de frito coloque a massa tomate e os tomates, com meio copo de água, deixe engrossar um pouco e por último coloque as cebolinhas.

Tire do fogo.

Na panela que você temperou o feijão adicione aos pouco a farinha, não deixe ficar duro, tem que ficar um pouco molinho.

Coloque em uma travessa o tutu e por cima o molho, enfeite com cebolinha verde picadinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53608-tutu-da-ana.html>