

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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