



Tutu de feijão

www.receitasdafia.com/receitas/tutu-de-feijao

Vou ensinar como fazer uma receita de tutu de feijão caseiro simples ao estilo mineiro rápido e fácil.

Tutu de feijão Image of feijão for type unknown

 45 min

 5 porções

Ingredientes

- 100g de [bacon](#) em cubos
- 1 gomo de linguiça calabresa em cubos
- 1 cebola em cubos
- 1 dente de alho picado
- 1 e 1/2 xícara (chá) de [feijão](#) cozido com caldo
- Sal, molho de pimenta-do-reino e cheiro-verde picado a gosto
- 1/2 xícara (chá) de farinha de mandioca (aproximadamente)

Modo de Preparo

1. Aqueça uma panela em fogo médio e refogue o bacon na própria gordura por 3 minutos.
2. Adicione a linguiça e frite até dourar.
3. Acrescente a cebola, o alho e refogue por 2 minutos.
4. Despeje o feijão e deixe levantar fervura.
5. Tempere com sal, pimenta e junte a farinha, aos poucos, mexendo até obter a consistência desejada.
6. Se necessário, acrescente mais farinha.
7. Despeje em uma travessa, polvilhe com cheiro-verde e sirva.

www.receitasdafia.com