

# Tutu de feijão

Receita Tutu de feijão:

Tempo de preparo: 50min | Serve 05 pessoas

## Ingredientes:

- 500g de feijão.
- 01 cebola.
- 02 dentes de alho.
- 200g de bacon picadinho.
- 200g de linguiça fatiada.
- 01 maço de salsinha picada mais os talos.
- 01 pimenta dedo de moça pequena picada.
- 01 maço de couves fatiadas.
- 4 ovos.
- Farinha de mandioca torrada
- Óleo e sal.

## Modo de Preparo:

1. Em uma panela de pressão, cozinhe o feijão com 1,5 litro de água mais os talos de salsinha, um dente de alho, meia cebola, o couro do bacon e uma pitada de sal.
2. Cozinhe por vinte minutos.
3. Enquanto isto, em outra panela frite o bacon, a linguiça, metade da cebola picada, um dente de alho picado e a pimenta e doure bem.
4. Coe metade do feijão cozido e adicione os grãos de feijão à mistura refogando bem.
5. A outra metade com o caldo, amasse bem e junte à mistura.
6. Coloque a farinha de mandioca aos poucos mexendo bem até obter uma consistência cremosa.
7. Coloque a salsinha e sirva juntamente com a couve refogada e ovos mexidos.

<https://blogdocheftaico.com/tutu-de-feijao/>



São Paulo, SP, 30 Junho de 2017

Mkmouse