

Receitas NÓS

TUTU DE FEIJÃO

O Tutu de Feijão é um prato típico de Minas Gerais, na região sudeste do Brasil. É feito com o feijão preto e farinha de mandioca. Pode ser acompanhado de arroz branco e couve (aquela do caldo verde!) refogada.

Ingredientes:

500g de feijão em lata ou cozido sem tempero
300g de farinha de mandioca
200g de bacon
cebola
alho
óleo
sal

Preparação:

Refogue a cebola e o alho. Acrescente o bacon até fritar bem. Depois coloque o feijão e o sal. Deixe cozinhar alguns minutos até levantar fervura. Amasse um pouco o feijão com uma colher. Depois, coloque aos poucos a farinha de mandioca até virar uma massa. Desligue o fogo e misture bem. Está pronto o “Tutu de Feijão à Mineira”.

