



Tutu de Feijão

Tempo de preparo:

30 min

Rendimento:

4 porções

Tipo:

Nível:

Fácil

Ingredientes

3 copos (250ml) de Feijão Carioca Premium Solito Cozido

2 copos (250ml) de farinha de mandioca crua

3 ovos

1 gomo de linguiça calabresa em cubinhos

1 xícara de bacon picado

10 pimentinhas biquinho cortadas ao meio

1 cebola pequena picada

3 dentes de alho amassados

Cheiro-verde e cebolinha picadas a gosto

Azeite extra virgem

Louro em pó, pimenta-do-reino e sal a gosto

Modo de preparo

1. Esquente o azeite e refogue o bacon.
2. Acrescente, nesta ordem, o alho, um pouco da cebola, a calabresa picada, pitadas de louro em pó, pimenta-do-reino, sal e, por fim, o restante da cebola.
3. Quebre os ovos dentro da mistura e mexa bem.
4. Acrescente o feijão com o ovo um pouco mole e misture bem.
5. Adicione o cheiro-verde e a farinha de mandioca aos poucos e complete com a pimenta biquinho.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br