

TUTU DE FEIJÃO

INGREDIENTES:

- 2 xícaras (chá) de feijão cozido e temperado
- 1 xícara (chá) do caldo do feijão temperado
- ¼ de xícara (chá) de farinha de mandioca
- ½ cebola picada fino
- 1 dente de alho picado fino
- 1 colher (sopa) de óleo
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO:

1. No liquidificador, bata o feijão com o próprio caldo.
2. Numa panela, aqueça o óleo e junte a cebola picada. Refogue, mexendo com uma colher, até murchar e começar a dourar. Junte o alho e refogue por mais 1 minuto.
3. Junte o feijão e misture bem. Em seguida, acrescente a farinha e vá mexendo até dar o ponto. Transfira para uma tigela.

RENDIMENTO: 8 PORÇÕES

DICA: Para um toque adicional de sabor e nutrientes, sirva com couve refogada e ovo cozido em fatias.