



Tutu de Feijão

Rendimento 08 pessoas

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de feijão cozido
- 2 xícaras (chá) de farinha de mandioca
- 1 xícaras (chá) de torresmo em pedaços
- 1 xícaras (chá) de carne de vaca
- 1 pimentão verde e 1 pimentão vermelho picados
- 2 ovos cozidos picados
- 1 xícara (chá) de mandioca cozida e picada
- Sal, pimenta vermelha, cheiro verde e óregano
- 2 dentes de alho amassados
- 1 cebola picada
- Meia xícara (chá) de óleo



Modo de preparo

Cozinhe o feijão ecoe tirando o caldo, e reserve. Depois frite o alho e a cebola no óleo, coloque a carne o pimentão a mandioca e deixe refogar um pouco. Em seguida coloque o feijão, torresmo, salsinha e cebolinha, deixe refogar mais um pouco. Misture a farinha de mandioca, sal, pimenta e os ovos, misture bem. Retire do fogo colocando em uma travessa e sirva.