



# Tutu de Feijão



## INGREDIENTES

- ✓ 1 ½ xícara de feijão cozido
- ✓ ½ xícara de fubá torrado
- ✓ ½ xícara de óleo de soja
- ✓ 3 dentes de alho
- ✓ ½ cebola média picadinha
- ✓ 2 folhas de louro
- ✓ bacon fritinho a gosto
- ✓ 1 maço de couve manteiga picada fina, refogada com bacon, alho e cebola
- ✓ 1kg de pernil feito de panela cortado em cubos

## MODO DE PREPARO

Numa panela grande, fritar o bacon, juntar os temperos, deixar dourar e colocar no feijão para temperá-lo. Deixar ferver até engrossar o caldo.

Sem desligar o fogo, colocar aos poucos, o fubá torrado mexendo sempre até engrossar.

Quando estiver soltando do fundo da panela, despejar numa travessa bem no centro, enfeitar com couve ao redor do tutu e colocar por cima do tutu, pernil de panela com o caldinho e tudo.

Servir com arroz branco e torresmo de panceta.

## FUBÁ TORRADO

Para torrar o fubá, colocá-lo em uma frigideira e colocar no fogo, mexendo sempre até ficar meio torrãozinho. O fubá continua amarelo (não deixá-lo marrom e nem bege).