

CASSOULET (FEIJÃO BRANCO)

INGREDIENTES

1 pacote de feijão branco 500 g

costela salgada

pernil salgado

2 linguiças calabresa defumada

1 cebola

1/2 cabeça de alho

2 caldos de carne

2 colheres de extrato de tomate

abóbora

pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere e refogue a carne.

Coloque água até o nível na panela de pressão e espere a carne cozinhar durante uns 30 a 40 minutos, sempre olhando se já amoleceu ou se está secando.

Abra a panela e coloque a linguiça, o feijão e o caldo de carne.

Se precisar de mais água, complete e deixe cozinhar por mais 20 minutos.

Quando estiver tudo cozido, coloque o extrato.

Fica um caldo bem grosso e cremoso, uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26569-cassoulet-feijao-branco.html>