

# CASSOULET DE GALOPÉ À MADEIRA

## INGREDIENTES

### GALOPÉ

Galopé 2 kg de galo  
2 kg de pé de porco  
2 colheres de óleo  
2 cebolas picadas  
2 tomates picados  
1 litro de água fervente  
alho amassado (a gosto)  
alho picado (a gosto)  
caldo de 2 limões  
sal (a gosto)  
1 cubo de knorr sabor galinha  
colorau (a gosto)  
cheiro verde (a gosto)

### CASSOULET

2 kg de feijão branco  
3 kg de costelinha (somente aquela parte mais grossinha)  
1 e 1/2 kg de linguiça calabresa  
1/2 kg de lombo defumado (se não tiver o defumado, pode usar o normal)  
1 kg de bacon  
2 paios  
alho (a gosto)  
cebola (a gosto)  
salsinha (a gosto)

## MODO DE PREPARO

### GALOPÉ:

Galopé: Tempere as carnes com o caldo dos limões, alho amassado, sal e misture bem.

Acrescente o caldo knorr (bem amassado), colorau e misture bem.

Coloque 2 colheres de óleo em uma panela, o alho picado e deixe dourar.

Acrescente um pouco da cebola e reserve o resto.

Frite bem o galo.

Depois de frito coloque-o em uma panela de pressão.

Acrescente 1 litro de água fervente e deixe cozinhar por cerca de 20 minutos.

Esfrie a panela e confira.

Repita o processo com o pé de porco.

Depois que as duas carnes estiverem cozidas, vire tudo em uma panela grande.

Acrescente o restante da cebola, do tomate e deixe ferver por mais ou menos 15 minutos.

Desligue o fogo e acrescente o cheiro verde.

Cuidado para não deixar o galo cozinhar demais.

### CASSOULET:

Cassoulet: Cozinhe o feijão sem sal.

Frite as costelinhas e reserve.

Caso o lombo não seja defumado, frite-o.

Frite o bacon cortado em pedaços pequenos.

Quando o bacon estiver quase no ponto, acrescente a linguiça e continue fritando.

Junte ao feijão o galopé e todos os demais ingredientes, mexa bem e confira o sal.

Pronto.

Se você não achar galo, pode usar frango ou galinha caipira.

Costumo começar preparando tudo no dia anterior.

A receita é simples, mas demorada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29913-cassoulet-de-galope-a-madeira.html>