

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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