

## PUCHERO DO RUI

### INGREDIENTES

1/2 kg de feijão branco cozido (sem o caldo)  
2 gomos de linguiça calabresa defumada em rodelas  
1 frango grande picado  
2 kg de costelinha de porco  
1 xícara de azeitonas verdes picadas  
2 latas de molho pronto  
100 g de bacon picado  
1 cebola grande picada  
6 dentes de alho espremido  
sal a gosto  
1 colher (sopa) de páprica picante  
3 folhas de louro  
salsinha ou coentro

### MODO DE PREPARO

Tempere a costelinha com sal e 1 dente de alho, frite até ficar bem douradinha e reserve.

Em uma panela grande, frite o bacon, a calabresa, a cebola, o alho, junte o frango, a páprica, o molho pronto, as azeitonas, o sal, o louro e deixe cozinhar por uns 30 minutos.

Depois acrescente o feijão branco cozido e a costelinha reservada.

Deixe cozinhar por mais uns 10 minutos até engrossar o molho.

Finalize com salsinha picada ou coentro.

Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40912-puchero-do-rui.html>