

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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