# CASSOULET – FEIJÃO BRANCO CREMOSO!

## INGREDIENTES

1 pacote de feijão branco 500 g

1 kg de acem em cubo

2 linguiças calabresa defumada

1 cebola

1/2 cabeça de alho

2 caldos de carne

2 colheres de extrato de tomate

pimenta-do-reino a gosto

1 colher de margarina

## MODO DE PREPARO

Ferventar o feijão em panela normal, não é na pressão, durante 20 minutos, escorrer e ferventar o feijão durante 20 minutos novamente e escorrer (é necessário fazer isso).

Tempere a carne e refogue, coloque agua 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 a água, 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 min, quando estiver tudo cozido, coloque o extrato e a margarina.

Fica um caldo bem grosso e cremoso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47845-cassoulet-feijao-branco-cremoso.html