CASSOULET DE FRANGO

INGREDIENTES

Panela de pressão de 7 litros

4 colheres sopa de óleo

3 dentes de alho

1 peito de frango picado em pedaços pequenos

4 cenouras picadas em pedaços pequenos

1 pimentão (verde ou vermelho) picado em pedaços pequenos

4 tomates sem pele, sem sementes picados

500 g de feijão branco

Caldo de galinha (a gosto)

Sal a gosto

Salsinha a gosto

Páprica a gosto

MODO DE PREPARO

Deixe o feijão branco de molho uma noite inteira, ou um dia inteiro dependendo da hora que for preparar, escorra, lave novamente e deixe de lado.

Doure o alho no óleo e coloque o frango bem picadinho, deixe fritar até ficar bem sequinho e coloque todos os ingredientes, a cenoura, o pimentão, o tomate, o feijão branco escorrido e lavado, o caldo de galinha, cubra com água até o limite da panela, quando pegar pressão, abaixe e fogo e deixe cozinhar por 40 minutos, desligue o fogo e espere a pressão sair.

Acerte o sal, coloque a salsinha e a páprica a gosto, sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52667-cassoulet-de-frango.html