



Cassoulet



Rendimento

13 porções



Tempo de preparo

01:00

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	Meia xícara (chá)	100 ml
Linguiça calabresa (cortada em rodelas)	1 gomo grande	200 g
Paio (em rodelas)	2 gomos médios	300 g
Peito de frango (sem pele, sem osso e em cubos)	1 unidade e meia média	500 g
Feijão branco	3 xícaras (chá)	500 g
Água	3,5 l	3,5 l
Bacon (picado)	2 xícaras (chá)	200 g
Cebola (picada)	2 unidades grandes	400 g
Tomate (picado, sem sementes)	2 unidades grandes	360 g
SABOR A MI® Toque de Louro	2 colheres (chá)	10 g
Salsa (picada)	2 colheres (sopa)	10 g

Modo de Preparo

- 1.** Em uma panela de pressão, coloque o Azeite TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a linguiça, o paio e o frango, e frite por 7 minutos, ou até dourar o frango.
- 2.** Acrescente o feijão, cubra com 3 litros da água, tampe a panela e deixe cozinhar por 45 minutos, após o início da fervura.
- 3.** Leve uma panela grande ao fogo alto para aquecer, coloque o bacon e frite por 3 minutos, ou até dourar. Junte a cebola e o tomate, e refogue por 5 minutos, ou até que a cebola fique transparente. Acrescente o feijão com as carnes, o SABOR A MI® e a água restante, e deixe ferver por 5 minutos, ou até encorpar.
- 4.** Retire do fogo, salpique a salsa e sirva em seguida, acompanhado de arroz branco.