

Bassoulet

1. *Ingredientes*

Feijão Branco - 1 kilo
Cenouras - 4
Bouquet Garni - 1
Toucinho defumado em cubos - 400 grs
Cebola grande - 1
Cravo - 1
Sal
Frango à passarinho - 1 kilo
Lombo de porco defumado - 800 grs
Paio - 1

2. *Linguiça fresca de porco - 600 grs*
Bacon em fatias - 300 grs
Cebolas pequenas inteiras - 1 kilo
Dentes de alho - 4
Purê de tomates - 6 colheres
Vagem - 300 grs
Farinha de rosca

Instruções

Deixe o feijão de molho na água por 2 horas.

Escorra e leve para cozinhar por cerca 1 1/2 hora com a panela tampada, até que os grãos estejam cozidos e firmes.

Após uns 40 minutos, junte as cenouras cortadas, o bouquet gari.

Acrescente um pouco de sal, Ao final do cozimento, acerte o tempero do feijão.

Tempere o frango com sal, alho, limão e pimenta do reino. Frite-os em óleo quente até que estejam dourados.

Reserve.

Lave os defumados (picados) e afervente-os. Escorra e reserve.



Bassoulet

Numa panela de boca larga, dourar a metade do bacon em fatias.

Refogue as cebolas pequenas, o alho socado, o lombo cortado em pedaços, o paio em fatias, as costelinhas, a linguiça e o frango.

Junte o purê de tomates e 1 litro de água do feijão.

Junte as vagens par cozinhar,

Deixe ferver até tomar gosto e amaciar todas as carnes.

Afervente o restante do bacon em fatias e forre um refratário ou panela de barro come suas fatias.

Sobre o bacon do refratário, colar uma camada de feijão e, sobre ele, uma camada de carnes e legumes.

Sobre cada camada moer um pouco de pimenta.

Terminar com bacon embatias e rodela de paio.

Polvilhar farinha de rosca.

Tampar e levar ao forno por 40 minutos.

Retirar a tampa para gratinar a farinha.

Sirva em seguida.