Feijão Cremoso com Ragu de Frango | Solito #11

Tempo de prepado:	Rendimento:	Tipo:	Nível:
		Caldos e Sopas	Fácil

Ingredientes

2 xícaras de Feijão Carioca Premium Solito cozido;

500 g de peito de frango desfiado;
Água para cobrir;
20 ml de azeite;
3 dentes de alho picados;
Cheiro-verde a gosto;
10 g de açafrão-da-terra;
1 manga em cubos;
1 cebola roxa cortada bem fininha em meia-lua;
4 limões espremidos;
Sal a gosto.

Modo de preparo

Modo de preparo do Feijão Cremoso com Ragu de Frango:
Cozinhe e desfie o peito de frango, e cozinhe o feijão carioca por 35 minutos. Em uma panela, refogue 2 dentes de alho no azeite, acrescente o frango desfiado, o açafrão-da-terra, mexa bem e adicione o feijão cozido. Misture tudo, tempere com sal, coloque água até cobrir, adicione o cheiro-verde e deixe cozinhar.

Modo de Preparo do vinagrete:
Para o vinagrete de manga, coloque a manga em cubos em um recipiente, a cebola roxa, os limões espremidos, acrescente o restante do dente de alho picado, sal, açafrão-da-terra e cheiro-verde a gosto, misture tudo e sirva com o Feijão Cremoso com Ragu de Frango.

Tempo: 45 min.
Porções: 5 pessoas
Valor da receita: R$ 18,00

Veja mais receitas:
www.solito.com.br