



## Pernil em Cassoulet



### Ingredientes

- Pernil Sulita (aproximadamente 2,5kg);
- 4 gomos de paio;
- 4 colheres (sopa) de azeite de oliva;
- 1 e 1/2 xícara (chá) de cebola branca picada;
- 4 colheres (sopa) de alho picado;
- 500g de feijão branco;
- 3 litros de caldo de legumes;
- 1 xícara (chá) de tomates cereja vermelhos;
- 1 xícara (chá) de tomates cereja amarelos;
- 3 folhas de louro;
- Tomilho fresco;
- Sal e pimenta do reino.



Tempo de preparo:  
**1h20min.**



Rendimento:  
**8 porções**



### Modo de Preparo:

1. Lave o feijão branco e deixe de molho em água de um dia para o outro, na geladeira.
2. Retire o pernil do freezer ou congelador e deixe descongelar na geladeira, na sua própria embalagem, de um dia para o outro, até que esteja em temperatura de refrigeração.
3. Retire, então, o pernil da embalagem. Corte o pernil em 8 partes de peso e formato parecidos. Seque bem essas partes em papel toalha.
4. Corte os gomos de paio em fatias de 1cm.
5. Aqueça uma panela de fundo grosso em fogo médio e doure os pedaços de pernil e as fatias de paio no azeite de oliva.
6. Retire e reserve.
7. Adicione um pouco mais de azeite de oliva à panela e junte agora a cebola picada.
8. Quando murchar, acrescente o alho picado e refogue ligeiramente.
9. Acrescente os feijões brancos escorridos, o pernil em pedaços e as fatias de paio, as folhas de louro, um punhado de tomilho, uma pitada de sal e o caldo de legumes.
10. Leve para cozinhar em fogo baixo por 40 minutos, em panela meio tampada.
11. Verifique sempre se a água não está secando e, se isso acontecer, adicione um pouco mais.
12. Prove. Estará pronto quando o feijão estiver macio, porém ainda sem se desmanchar.
13. Acerte o sal e a pimenta do reino.
14. Corte os tomates cereja ao meio. Adicione-os ao feijão quando este já estiver cozido, tampe a panela e deixe descansar uns minutos.

Sirva em prato fundo com fatias de pão de forma douradas no forno.