

STROGONOFF DE GRÃO-DE-BICO

INGREDIENTES

- 2 dentes de alho
- 1/2 cebola
- 1 colher (sopa) de páprica picante
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo (pode ser trocada por farinha sem glúten - se necessário)
- 500 g de grão-de-bico (1 pacote)
- 1 lata de extrato de tomate
- 1 caixa de creme de leite
- 2 pacotes de conserva de champignons (pode ser substituído por um vidro de palmito em conserva picado)
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva
- 1/2 xícara de água

MODO DE PREPARO

Coloque o grão-de-bico para cozinhar, o ponto é ao dente (deve ficar na panela de pressão pelo menos 20 minutos depois de pegar a pressão).

Tire a água dos champignons em conserva e pique (se estiverem inteiros).

Pique o alho e a cebola em cubos pequenos. Em uma panela, coloque o azeite de oliva o alho e a cebola picados, espere dourar.

Coloque os champignons na panela e refogue, quando estiverem refogados, adicione a farinha de trigo e a páprica, mexa bem.

Coloque o extrato de tomate na panela e mexa bem

Depois coloque a água e mexa.

Quando estiver bem misturado, coloque o creme de leite.

Junte tempero a gosto (pimenta-do-reino, caldo de legumes, sal, pimenta calabresa, etc...) e deixe apurar.

Estará pronto pra servir.

Fica bom servido com batata palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13695-strogonoff-de-grao-de-bico.html>