

SALADA DE GRÃO-DE-BICO ESPECIAL

INGREDIENTES

250 g de grão de bico (deve ser deixado imerso em água 12 horas antes do preparo)

150 g de farinha para quibe (triguilho)

1 cebola roxa (se for pequena pode ser duas)

1 pimentão amarelo (se quiser outras cores é a gosto)

3 tomates

azeite a gosto

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

vinagre a gosto

salsinha, cebolinha, etc a gosto

água

MODO DE PREPARO

Cozinhe o grão-de-bico na pressão por 40 minutos.

Use 3 partes de água para cada parte de grão-de-bico para cozinhar (lembre-se de que ele deve ter ficado antes imerso em água por 12 horas).

Coloque a farinha de quibe num recipiente e cubra com água. Deixe assim por 1 hora.

Pique em cubos bem pequenos o pimentão, a cebola roxa e os tomates.

Após cozido o grão de bico, escorra a água restante com a peneira (bem escorrido) e deixe esfriar naturalmente.

Passada 1 hora da farinha de quibe na água, escorra com uma peneira toda a água. Pressione com uma colher para secar bem.

Misture o grão de bico (já frio) com o pimentão, tomate e cebola e mexa bem.

Adicione aos poucos a farinha de quibe e mexa bem.

Tempere a gosto com vinagre, azeite, sal, pimenta do reino, salsinha, cebolinha, etc. Misture bem.

Se preferir, refresque a salada na geladeira antes de servir.

Sirva e aproveite. Ótimo acompanhamento para churrasco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/15874-salada-de-grao-de-bico-especial.html>