

SOPA DE GRÃO-DE-BICO

INGREDIENTES

200 g de grão-de-bico
100 g de alcatra em cubos grandes
1 cebola média em cubos
2 dentes de alho
1 tomate médio em cubos
1 cenoura pequena
1 batata pequena
1 inhame pequeno
2 talos de couve flor
salsinha
cebolinha
sal
pimenta
noz-moscada

MODO DE PREPARO

Cozinhe o grão-de-bico na pressão até ficar macio porém firme.

Doure a carne, com alho e cebola.

Adicione o tomate e refogue

Acrescente o grão de bico já cozido com a água do cozimento e os demais legumes cortados em cubos médios.

Adicione sal, pimenta, salsinha, cebolinha e noz-moscada a gosto.

Deixe cozinhar até que os legumes estejam cozidos e o caldo um pouco grosso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21445-sopa-de-grao-de-bico.html>