

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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