

GRÃO DE BICO A MODA CATALÃ

INGREDIENTES

GRÃO DE BICO:

Grão de bico: 1 e 1/2 xícara de chá de grão de bico

1 cebola

1 sachê (ou cubo) de caldo de legumes

1 folha de louro

2 dentes de alho

PARA O REFOGADO:

Para o refogado: 1 colher (sopa) de óleo

2 cebolas em cubos

2 dentes de alho picados

4 tomates sem pele e sem polpa cortados em cubos

1 pimentão verde picado

1 sachê (ou cubo) de caldo de legumes

1 colher (sopa) de salsa fresca picada

2 ovos cozidos cortado em rodela

molho de pimenta e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Deixe o grão de bico de molho na água por 12 horas.

Escorra a água do grão de bico e coloque os grãos em uma panela de pressão com 4 xícaras (chá) de água.

Acrescente a cebola, o caldo de legumes, o louro e o alho e deixe cozinhar por até 5 minutos após o início da pressão.

Apague o fogo, deixe esfriar um pouco, libere a pressão, retire a tampa e reserve.

Para o refogado, aqueça o óleo em uma panela e frite a cebola até ficar macia.

Junte o alho, os tomates, o pimentão, o caldo de legumes e doure por 5 minutos.

Adicione a salsa e o molho de pimenta, junte o grão de bico ao refogado e cozinhe por mais 10 minutos.

Prove o sal, retire do fogo e coloque os ovos cozidos por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21852-grao-de-bico-a-moda-catala.html>