CREME DE GRÃO DE BICO

INGREDIENTES

250 g de grão de bico hidratado (deixar em molho 12 horas)

1/2 (meio) pimentão amarelo médio

1/2 (meia) cebola grande

sal a gosto

pimenta a gosto

1 rodela (largura de um dedo) de gengibre

1 fio de azeite

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, cozinhe o grão de bico já hidratado por 30 minutos com sal (deixe a pressão sair naturalmente).

Em outra panela, frite a cebola e o pimentão com o azeite.

Adicione o grão de bico e a água (reserve uma concha dos grãos).

Coloque o restante dos grãos com um pouco do caldo em um copo de mixer ou liquidificador e bata até obter cremosidade (acrescente o caldo aos poucos até atingir o ponto ideal).

Para finalizar, coloque o creme em uma travessa e adicione os grãos inteiros reservados.

Aproveite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22377-creme-de-grao-de-bico.html