

GARBANZO (COZIDO ESPANHOL)

INGREDIENTES

2 xícaras de grão de bico

4 xícaras de água

1 cebola média picada

1 dente de alho amassado

1 linguiça calabresa cortada em cubos

60 g de bacon cortado em cubos

3 batatas médias em cubos

azeite, sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o grão de bico de molho em água, no mínimo, 6 horas antes de cozinhá-lo.

Escorra bem e leve à panela de pressão, com as 4 xícaras de água.

Cozinhe por 15 minutos, escorra e separe o caldo dos grãos.

Em uma panela grande, refogue com azeite, a cebola e o alho, e em seguida adicione a linguiça e o bacon.

Acrescente o caldo do cozimento do grão de bico, as batatas, o sal e a pimenta a gosto.

Deixe cozinhar até as batatas ficarem macias (em torno de 12 minutos, fogo alto).

Adicione os grãos de bico e deixe apurar, por no máximo 5 minutos.

Assim, você decide se quer os grãos mais firmes ou mais macios.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23967-garbanzo-cozido-espanhol.html>