

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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