

CALDO DE GRÃO-DE-BICO COM BATATA BAROA E COUVE MINEIRA

INGREDIENTES

1/2 pacote de grão-de-bico
3 batatas baroa média
1 molho de couve
1 cebola pequena
sal
alho e pimenta-do-reino a gosto
azeite

MODO DE PREPARO

Deixe o grão-de-bico (eu usei 1/2 pacote pois ele rende muito) de molho de um dia para o outro.

Em uma panela de pressão, frite a cebola no azeite até que ela fique transparente.

Adicione o grão-de-bico de molho junto com a água e deixe cozinhar por 20 a 25 minutos ou até ficar al dente (o tempo de cozimento muda de acordo com a panela e fogão).

Tire a pressão da panela e acrescente a batata baroa picadinha em cubinhos.

Deixe cozinhar por 15 minutos na pressão.

Depois de cozido, acrescente a couve deixe que ela cozinhe um pouco.

Em seguida, bata no liquidificador uma pequena quantidade do caldo e adicione ao restante na panela (para encorpar).

Se preferir, adicione 2 dentes de alho ralados e refogados no azeite e também pimenta e sal a gosto.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25479-caldo-de-grao-de-bico-com-batata-baroa-e-couve-mineira.html>