

FEIJOADA DE GRÃO-DE-BICO

INGREDIENTES

500 gr de grão-de-bico
1 colher de sopa de óleo
600 gr de ponta de peito em cubos
300 gr de linguiça calabresa em fatias
2 xícaras de chá de água
1 cebola picada
3 dentes de alho picados
1 cenoura em cubos
1/2 talo de salsão em cubos
4 colheres de sopa de extrato de tomate
3 folhas de louro
1/2 colher de chá de cominho em pó
1 tablete de caldo de carne
sal, pimenta-do-reino, salsa (uso coentro) a gosto
8 xícaras de chá de água
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Deixe o grão-de-bico de molho em água por 6 horas.

Aqueça uma panela com o óleo e doure os cubos de carne e a calabresa.

Acrescente o tablete de caldo, mexa e adicione a água cozinhe por 30 minutos.

Retire da panela e reserve.

Na mesma panela, refogue a cebola e o alho por 5 minutos em fogo baixo.

Adicione a cenoura, o salsão, o extrato e frite por 5 minutos.

Acrescente a carne, o louro, o cominho, o sal se necessário, a pimenta-do-reino e a água, cozinhe por 30 minutos.

Adicione o grão-de-bico escorrido e cozinhe por mais 30 minutos ou até que fiquem macios e o caldo grosso.

Polvilhe a salsa e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/30160-feijoada-de-grao-de-bico.html>