GRÃO DE BICO APERITIVO

INGREDIENTES

500 g de grão de bico

1 colher (sopa) de azeite

5 colheres (sopa)de creme de cebola em pó

3 colheres (sopa) de curry

1 envelope de tempero Sazón toque de limão

MODO DE PREPARO

Deixe o grão de bico de molho na água por 12 horas.

Troque a água e cozinhe (sem temperar) na panela de pressão por 15 minutos (ou até que esteja cozido ao dente).

Retire da panela e coloque em um escorredor.

Quando estiver bem sequinho acrescente o azeite.

Divida o grão de bico cozido em duas partes.

Tempere uma parte com o creme de cebola e a outra com curry e o Sázon, (assim você terá aperitivos de 2 sabores diferentes).

Leve ao forno em assadeiras separadas (não é necessário untar) por aproximadamente 40 minutos, até que estejam crocantes.

Mexa os grãos a cada 10 ou 15 minutos para que dourem por igual.

Pode ser servido assim que sair do forno ou armazenado em potinhos fechados.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33041-grao-de-bico-aperitivo.html