DOBRADINHA COM GRÃO DE BICO DO LÚCIO CEZAR

INGREDIENTES

1 kg de dobradinha (bucho do boi) cortado em tiras, lavado com água e limão, depois fervido com alguns cravos e escorridos

1/2 kg de grão de bico cozido al dente e retirado a película protetora

1 cebola grande picadinha

2 tomates sem pele e sementes picadinhos

2 dentes de alho amassadinhos

3 colheres de óleo

1/2 maço de salsa picadinha

1/2 maço de cebolinha picadinha

Sal e pimenta também a gosto

MODO DE PREPARO

Numa panela de pressão, coloque o óleo, cebola, alho, tomates, metade da salsa e cebolinha picadinhas, dobradinha , sal e pimenta a gosto.

Deixe ferver por uns 15 minutos na pressão.

Espere perder a pressão, abra a panela, coloque o grão de bico e, com a panela aberta, deixe ferver até que a dobradinha e grão de bico estejam al dente. Desligue o fogo e coloque o restante dos temperinhos verdes.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35268-dobradinha-com-grao-de-bico-do-lucio-cezar.html