GRÃO DE BICO COM CARNE SECA

INGREDIENTES

500 g grão de bico

500 g de carne seca

Alho

1 cebola grande

1 lata de extrato de tomate pequena 130 g

Óleo para fritar

Água para cozinhar

MODO DE PREPARO

Corte a carne seca em pequenos pedaços tirando o excesso de gordura.

Coloque a carne em uma vasilha com água e deixe de molho por umas 4 horas, trocando de água a cada 1 hora para "escaldar", ou seja, tirar o excesso de sal.

Coloque o grão de bico de molho em uma vasilha com água por 1 hora.

Em uma panela de pressão grande, coloque o óleo, o alho e a cebola. Refogue o alho e a cebola por alguns minutos.

Tire toda a água da carne e junte-a à panela com o alho e a cebola refogados.

Doure a carne no óleo com a cebola e o alho.

Coloque água na panela de pressão até cobrir toda a carne, tampe-a e deixe na pressão por 30 minutos.

Após os 30 minutos, desligue a panela. Tire a pressão e acrescente o grão de bico e o extrato de tomate à carne.

Cubra o grão de bico com água, feche a panela e deixe na pressão por mais 40 minutos.

Após, desligue a panela e certifique-se de que o grão de bico está molinho e o caldo está grossinho.

Verifique também se está bom de sal, geralmente não precisa colocar devido à carne já ser salgada.

Pronto, só servir com um arroz branco e uma saladinha.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35276-grao-de-bico-com-carne-seca.html