GHORMEH SABZI (CARNE DE CORDEIRO TEMPERADA)

INGREDIENTES

750 g de cordeiro desossada (carne)

1 cebola grande picada finamente

1/3 xícara de óleo de girassol

1 colher (chá) de açafrão

1 e 1/2 xícaras (chá) de água

1/2 xícara (chá) de limão seca (ou suco de limão fresco)

1 xícara (chá) de feijão vermelho (encarnado)

Sal (a gosto)

Pimenta preta (a gosto)

1/5 xícara (chá) de espinafre, bem picadas

1/2 xícara (chá) de salsa, bem picadas

1/4 xícara (chá) de cebolinha, bem picadas

1/4 xícara (chá) de coentro, bem picadas (opcional)

MODO DE PREPARO

Lave bem a carne, cortada em cubos de 3/4 polegadas (2 cm).

Frite a cebola picada.

Adicione cúrcuma e frite por mais minutos.

Aumente o fogo, acrescente os cubos de carne e mexa em fogo alto até a carne mudar de cor.

Reduza o calor.

Adicione a água, o feijão vermelho, sal e pimenta a gosto.

Cubra e cozinhe até que a carne esteja macia (1 hora, pelo menos).

Adicione legumes preparados para frigideira.

Adicione o limão seco (ou o suco de limão).

Tampe a panela e deixe cozinhar por mais 10-15 minutos.

Ajuste o tempero e sirva com arroz branco com açafrão.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37831-ghormeh-sabzi-carne-de-cordeiro-temperada.html