

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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