

# GRÃO DE BICO COM CARNE SECA E ABÓBORA

## INGREDIENTES

500 g de grão de bico  
1 linguiça calabresa defumada  
200 g de costela de porco  
100 g de carne de charque  
100 g de costela de boi salgada  
100 g de bacon  
200 g de abóbora  
1 tomate  
1 pimentão  
1 cebola  
cheiro verde a gosto  
alho pra refogar  
óleo a gosto  
4 sachê de sazón pra feijão  
colorau  
sal a gosto  
1 litro de água

## MODO DE PREPARO

Coloque as carnes e o grão de bico de molho de um dia para o outro. Coloque as carnes na panela de pressão com água (menos a linguiça e o bacon).

Deixe cozinhar por 10 minutos.

Desligue o fogo e junte o grão de bico.

Deixe cozinhar por mais 10 minutos, desligue e acrescente o pimentão, o tomate e a cebola.

Em uma panela frite o bacon e a linguiça.

Junte com o alho e refogue.

Coloque na panela o grão de bico com as carnes e acrescente a abóbora em cubo, o cheiro-verde, o colorau e o sazón.

Deixe cozinhar até engrossar e abóbora estar macia.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38386-grao-de-bico-com-carne-seca-e-abobora.html>