

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.