

GRÃO-DE-BICO

INGREDIENTES

1 pacote de grão-de- bico
1 peito de frango grande
1 lata de milho verde e ervilha
palmito picado
1 cebola grande
1/2 colher de alho
2 sazón vermelhos
2 latas de creme de leite sem soro
cheiro-verde
1 pitada de sal (se preciso) ou arisco
2 colheres de óleo

MODO DE PREPARO

Cozinhe o grão-de-bico na pressão por uns 30 minutos ou até cozinhar, não deixe-o amolecer para desmanchar, escorra a água e reserve.

Cozinhe o peito de frango em outra panela de pressão por uns 25 minutos com um sazón e desfie-o.

Coloque em uma panela o óleo, a cebola, o alho, o arisco e o sazón, frite até dourar, coloque o peito de frango, cheiro verde, o milho e a ervilha.

Mexa bem e deixe fritar abafado mexendo de vez em quando até ele querer começar a grudar. Coloque o palmito, mexa bem, coloque o creme de leite, mexa bem e apague o fogo e continue mexendo para incorporar. Coloque o grão de bico em uma travessa e misture com o peito de frango, é só servir. Fica delicioso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/38476-grao-de-bico.html>