

ROUPA VELHA

INGREDIENTES

- 1/2 kg de grão-de-bico
- ½ kg de carne bovina
- ½ kg de carne de frango
- 1 kg de batatas (picados em tamanhos médio)
- 3 dentes de alho
- 1 pimentão verde (picado)
- 1 pimentão vermelho (picado)
- 1 cebola (picado)
- 1 tomate (picado)
- 1 caldo de carne
- 1 colher de sopa de colorau

MODO DE PREPARO

Coloque o grão-de-bico de molho durante a noite para amolecer.

Em uma panela de pressão coloque alho e cebola frite um pouco e acrescente a carne, cubra a carne com água em seguida acrescente o colorau, sal e o cubo de carne já dissolvido deixe mais ou menos vinte minutos na panela de pressão. Reserve.

Em uma frigideira separada com óleo frite o frango.

Em outra frite as batatas.

Em outra frigideira coloque o óleo, cebola, pimentão verde e vermelho, tomate e sal a gosto (eu gosto de colocar um temperinho de legumes também).

Depois em um recipiente misture tudo e sirva.

Fica muito bom com um arroz branquinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46323-roupa-velha.html>