

SALADA EXPLOSÃO DE SABORES DE GRÃO-DE-BICO

INGREDIENTES

- 250 g de grão- e-bico
- 1 pimentão amarelo
- 1 bandeja de tomate-cereja (ou 2 tomates grandes)
- 100 g de azeitonas pretas
- 100 g de cebolinha em conserva (ou 1 cebola roxa média)
- 100 g de champignon
- 1 xícara de cheiro-verde
- 1 xícara de alho-poró fatiado
- 300 g de queijo branco
- Sal, azeite e orégano a gosto para temperar

MODO DE PREPARO

Deixe o grão-de-bico de molho por aproximadamente 6 horas (se estiver com pressa, deixe de molho em água quente). Acrescente sal a gosto e cozinhe na pressão por cerca de 15 minutos (é melhor não ficar muito mole).

Escorra e deixe esfriar. Enquanto isso pique todos os demais ingredientes.

Coloque o grão-de-bico em um recipiente largo e acrescente os demais ingredientes, alternando com azeite, sal e orégano. Não deixe para temperar tudo no final para que o sabor seja bem incorporado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54422-salada-explosao-de-sabores-de-grao-de-bico.html>