

# DELICIA DE GRÃO-DE-BICO

## INGREDIENTES

3 xícaras (cha) grão-de-bico  
200 g de bacon cortado em tiras finas  
2 linguiças defumadas  
300 g de costelinhas de porco  
2 cenouras médias cortadas em rodelas  
200 g de vagem picadas em pedaços grandes  
1 cebola grandes picadinha  
4 dentes de alho amassados  
10 xícaras (chá) de água  
1 colher de massa de tomate

## MODO DE PREPARO

Deixe o grão-de-bico de molho de um dia para o outro.

Coloque para cozinhar por 10 minutos, após cozido escorra a água.

Enquanto isso, frite separadamente o bacon, a linguiça, as costelinhas.

Depois de fritos coloque em uma panela separada.

Na gordura que foi frito o bacon, a linguiça e a costela refogue a cebola, alho, cenoura, vagem e a massa de tomate, sal a gosto.

Acrescente as xícaras de água.

Depois dos legumes cozidos acrescente o bacon, a linguiça, a costelinha, o grão-de-bico, deixe ferver até o caldo engrossar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55230-delicia-de-grao-de-bico.html>