

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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