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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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