

RECEITAS JUNINAS

Friella



GRÃO-DE-BICO COM LINGUIÇA TOSCANA

INGREDIENTES

500g de Grão-de-Bico
2 folhas de louro
Linguiça Toscana Friella
1 cebola picada
2 dentes de alho
2 colheres (sopa) de óleo
Cheiro verde a gosto
Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o grão-de-bico em uma tigela. Cubra com água e deixe molho por 6 horas.

Escorra, coloque em uma panela de pressão. Junte o louro, cubra com água e cozinhe por 15 minutos, em fogo médio, depois de iniciada a pressão.

Desligue a pressão. Em outra panela, em fogo médio, frite a linguiça cortada em rodelas, a cebola e o alho até dourar. Despeje o grão-de-bico cozido, adicione o cheiro verde e tempere com sal e pimenta. Cozinhe por cerca de 10 minutos ou até encorpar. Sirva em seguida.

DICA

Para facilitar, coloque as linguiças em água fervente e cozinhe. Corte em rodelas.

