

Cozido de Grão de Bico e Cebolinha

Ingredientes

- ½ quilo de grão de bico cozido e sem casca
- 2 abobrinhas grandes
- sal
- 6 dentes de alho
- 1 cebola grande picada
- 1 colher de chá de pimenta síria
- orégano
- ½ colher de café de aromatizante de limão
- ½ colher de café de aromatizante de louro
- ½ colher de café de aromatizante de canela

Modo de Fazer

Cortar as abobrinhas em fatias, passando um pouco de sal e orégano.

Fritar as abobrinhas e deixar descansar num papel-toalha.

Numa panela fritar bem a cebola e o alho, acrescentar o grão de bico cozido, o sal e a pimenta. Colocar água até cobrir todo o grão de bico e, depois, acrescentar aos poucos e com cuidado as abobrinhas fritas e colocar em fogo brando por apenas 15 minutos.

Pode-se servir com arroz como acompanhamento.

