

SOPA DE LENTILHAS SUPER RÁPIDA E PRÁTICA

INGREDIENTES

pacote de 500 g de lentilhas
200 g de bacon
1 cebola grande
4 dentes de alho
3 folhas de louro
2 tabletes de caldo de costela ou carne
2 litros de água

MODO DE PREPARO

Corte o bacon em pedaços pequenos, a cebola em 4 pedaços e o alho bem triturado.

Dissolva o caldo de costela ou carne numa xícara com água quente, ou use em pó.

Coloque todos os ingredientes numa panela de pressão e leve ao fogo por 25 minutos após ter pego pressão.

Opcional: deixar de molho por 1 hora.

Opcional: acrescentar calabresa, carne de sol dessalgada, folhas de couve, espinafre com o talo.

Não precisa adicionar sal.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16414-sopa-de-lentilhas-super-rapida-e-pratica.html>