

LENTILHA DA BOA

INGREDIENTES

500 g de lentilha (tipo misturada)

400 g de bacon (peça inteira)

1,7 litros de água

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o bacon em pequenos cubos, descartando a capa mais dura de pele se houver.

Lave a lentilha em água corrente com um escorredor.

Na panela de pressão, frite os cubos de bacon até estarem dourados.

Não descarte a gordura.

Coloque os grãos lavados de lentilha na panela de pressão, refogue por apenas alguns segundos.

Despeje a água e coloque sal a gosto.

Feche a panela de pressão.

Quando a pressão tiver atingido seu nível máximo, baixe o fogo e mantenha por 6 minutos.

Desligue o fogo, espere a pressão sair naturalmente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18489-lentilha-da-boa.html>