

# LENTILHA SABOROSA

## INGREDIENTES

1 pacote de lentilha  
100 g de bacon (opcional)  
5 rodelas de pimentão vermelho e amarelo picados bem fininhos  
3 dentes alho  
folhas de louro a gosto  
açafrão da terra a gosto  
pimenta calabresa a gosto  
2 caldo de legumes e 1 de carne (caseiros)  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Deixe a lentilha de molho em água de 30 minutos a 1 hora.

Na panela de pressão, coloque o bacon para fritar em sua própria gordura, quando estiver bem frito, coloque o alho e os pimentões, adicione as folhas de louro e a lentilha escorrida.

Mexa a lentilha e adicione o açafrão da terra e pimenta calabresa.

Adicione água até 2 dedos acima da lentilha e cozinhe por 15 minutos após o início da pressão.

No final da pressão, verifique o sabor e adicione o sal se necessário.

Deixe ferver por mais 5 minutos, ou até que o caldo engrosse.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20287-lentilha-saborosa.html>