

LENTILHA SABOROSA

INGREDIENTES

1 pacote de lentilha
100 g de bacon (opcional)
5 rodela de pimentão vermelho e amarelo picados bem fininhos
3 dentes alho
folhas de louro a gosto
açafraão 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 açafraão 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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