

# STROGONOFF DE CARNE MOÍDA E LENTILHA

## INGREDIENTES

250 g de lentilha  
500 g de carne moída  
1 tomate picado  
1 pimentão picado  
1 cebola picada  
temperos a gosto  
sal  
azeite  
1 caixa de creme de leite  
400 g de extrato de tomate

## MODO DE PREPARO

Coloque a lentilha para cozinhar de 20 a 30 minutos até que fique al dente (não precisa colocar sal ou outro tempero na água).

Pique o tomate, a cebola e o pimentão.

Refogue o tomate, o pimentão e a cebola com o azeite o sal e os temperos de sua preferência, como pimenta, orégano e outros.

Acrescente a carne e deixe-a cozinhar na própria água que irá soltar, ficando sempre de olho para que não queime.

Quando ambos (lentilha e carne moída) estiverem prontos, junte-os na mesma panela e misture bem. Acrescente o extrato de tomate e deixe-o ferver por 1 minuto.

Adicione o creme de leite, desligue o fogo e mexa até que esteja tudo bem misturado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25293-strogonoff-de-carne-moida-e-lentilha.html>