

PEQUI COM LENTILHAS

INGREDIENTES

1 dúzia de pequis
500 g lentilha
1 caldo de legumes
3 tomates
2 cebolas
2 dentes de alho
salsinha
cebolinha
azeite

MODO DE PREPARO

Coloque de molho as lentilhas.
Rale uma cebola e pique a outra.
Amasse o alho e corte os tomates em cubos pequenos.
Em uma panela coloque o alho e a cebola ralada para dourar no azeite.
Em seguida acrescente o tomate e a cebola picada e refogue por dois minutos.
Acrescente o pequi, o caldo de legumes e 400 ml de água.
Ferva por 10 minutos em fogo alto, sempre observando a água para não deixar secar.
Escorra a água das lentilhas e lave em água corrente.
Após o cozimento do pequi, acrescente as lentilhas e coloque água dois dedos acima.
Coloque sal a gosto.
Ferva até o cozimento da lentilha, acrescentando água sempre que necessário para manter o caldo a seu gosto.
Após desligar o fogo, acrescente salsinha e cebolinha.
Acompanhe com arroz branco, proteínas e salada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30457-pequi-com-lentilhas.html>