

LENTILHA DA SORTE

INGREDIENTES

400 g lentilha
2 folhas de louro
1 colher de sal
2 colheres de manteiga
250 g bacon
4 dentes de alho
1 cebola
2 tomates
6 folhas de couve
salsinha
cebolinha

MODO DE PREPARO

Em uma panela com um litro e meio de água cozinhe 400 gramas de lentilha, quatro folhas de louro e sal.

Em outra panela com manteiga (pode ser azeite ou margarina ou óleo) refogue 250 g de bacon, quatro dentes de alho, uma cebola, dois tomates com semente e peles, seis folhas de couve com os talos, salsinha e cebolinha a gosto. Tudo muito bem picado.

Coloque os ingredientes na ordem em intervalos de um ou dois minutos.

Junte o refogado na panela da lentilha que está cozendo.

Prove o sal.

Se necessário coloque mais água quente e deixe terminar o cozimento.

Está pronto.

Se conseguir não coma hoje.

Amanhã estará ainda melhor.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44483-lentilha-da-sorte.html>