

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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