

# LENTILHA DE ANO NOVO

## INGREDIENTES

1 e 1/2 xícaras de chá de lentilha  
2 xícaras de chá de água  
1 cubo de caldo de carne  
30 g de linguiça calabresa  
1 cebola picada  
3 dentes de alho picado  
1 colher de sopa de azeite  
salsinha picada e sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Deixe a lentilha de molho de um dia para o outro.

Escorra a lentilha. Reserve.

Pique a linguiça em cubinhos ou fatias, como preferir.

Em uma panela de pressão, coloque a lentilha, a água, o caldo de carne e a linguiça picadinha.

Coloque no fogo e espere começar a apitar. Depois disso, deixe cozinhar por aproximadamente 15 minutos em fogo baixo.

Assim que estiver cozido, tempere a lentilha com o restante dos ingredientes.

Sirva frio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47691-lentilha-de-ano-novo.html>