

SOPA DE LENTILHA DA PAULECA

INGREDIENTES

2 xícaras de lentilha
2 cebolas picadas
2 dentes de alho
3 colheres de sopa de óleo de canola
2 tomates picados
1 cenoura média
5 vagens
1 caldo de carne
1 gomo de calabresa
250 ml de água

MODO DE PREPARO

Coloque a lentilha na panela de pressão com água até o cabo da panela e cozinhe por 30 minutos.

Corte a cenoura, o tomate, a vagem e a calabresa bem picadinho e reserve.

Corte a cebola e o alho bem picadinho e leve a panela para dourar com o óleo de canola.

Depois de bem douradinho, junte a calabresa e deixe fritar bem. Acrescente o tomate, a cenoura, a vagem e a água e deixe apurar.

Depois de cozida a lentilha, misturar o refogado, corrigir o sal e servir com torradas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48957-sopa-de-lentilha-da-pauleca.html>