SOPA DE LENTILHA DA PAULECA

INGREDIENTES

2 xícaras de lentinha

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 lentinha na panela de pressão com água áte 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 douradinha, 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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