SOPA DE LENTILHA DIFERENTE

INGREDIENTES

1 pacote de lentilha

500 g de linguiça (de sua preferência)

4 batatas médias

3 cenouras medias

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão coloque a lentilha e um palmo de água acima da linha da lentilha.

Coloque para cozinhar por 30 minutos após pegar pressão.

Enquanto a lentilha cozinha, pegue a linguiça (de boa qualidade para não ter muita gordura) corte a ponta e tire o recheio de dentro, separando o recheio, da tripa que envolve a linguiça.

Em uma panela coloque uma colher de sopa de óleo e frite a linguiça, vai parecer carne moída. Depois tempere a gosto só tome cuidado com o sal pq a maioria das linguiças já veem temperadas.

Depois que a lentilha ja estiver cozida acrescente a linguiça frita, as batas cortadas em cubos, e as cenouras também cortadas em cubos, e coloque mais 10 minutos na pressão.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49845-sopa-de-lentilha-diferente.html