

# LENTILHAS AO MOLHO

## INGREDIENTES

3 xícaras (chá) de lentilhas

100 g de toucinho defumado picado

270 g de linguiça calabresa cortadas em rodelas

1 cebola grande picada

1 cenoura ralada

5 tomates

2 folhas de louro

3 colheres de sopa massa de tomate

2 copos de agua

sal e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Deixe a lentilha de molho de véspera.

Frite em uma panela o toucinho e a linguiça, até corar.

Refogue em seguida a cebola e junte a cenoura.

Acrescente a lentilha e mexa bem, refogue um pouco.

Adicione os tomates sem sementes batidos no liquidificador, sal, as folhas de louro e a pimenta em pó.

Junte a água e a massa de tomate.

Quando as lentilhas tiverem macias, o molho deverá ter reduzido, em aproximadamente 15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49970-lentilhas-ao-molho.html>