

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 água
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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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