

# 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>