

SOPA DE LENTILHA TCHAU FRIO

INGREDIENTES

250 g de lentilhas

1 cebola média picada

5 azeitonas

1 dente de alho

2 batatas grandes cortadas em quadrados

1 caldo de galinha

1/2 linguiça calabresa

200 g de macarrão de sopa

Água

Azeite

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Colocar as lentilhas de molho por 20 minutos.

Enquanto isso, preparar os ingredientes, pique a cebola, amasse o alho, descasque e corte as batatas, pique a calabresa em cubinhos bem pequenos. Corte as azeitonas bem fininhas.

Após os 20 minutos coloque as lentilhas em uma panela com água e deixe 2 minutos após ferver a água.

Refogue com azeite o alho, a cebola, a calabresa, as azeitonas.

Acrescente as batatas.

Coloque as lentilhas após escorrer a água em que foi fervida.

Cubra de água até 2 dedos acima das lentilhas.

Acrescente o caldo de galinha

Quando a água estiver fervendo acrescente o macarrão,

Caso seja necessário acrescente sal a gosto.

Tampe e deixe cozinhar em fogo médio até o macarrão cozinhar.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50900-sopa-de-lentilha-tchau-frio.html>