

# SOPA DE LENTILHA COM CARNE SECA

## INGREDIENTES

400g de CARNE SECA COZIDA DESFIADA VAPZA

840g de LENTILHA VAPZA

1 colher de sopa de manteiga

2 dentes de alho amassados

1 cebola picada

600mL de água quente

2 colheres de azeite de oliva

1/2 pimentão vermelho picado

1/2 pimentão verde picado

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, refogue no azeite o alho, a cebola, os pimentões e a carne curada. Em seguida, coloque a lentilha e a água. Deixe ferver até engrossar o caldo. Se preferir, amasse um pouco da lentilha para deixar o caldo mais grosso. Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52108-sopa-de-lentilha-com-carne-seca.html>