

LENTILHA AO LEITE DE COCO

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara de lentilha verde

2 vidros de leite de coco (200 ml cada um)

1 copo de água

1 cebola grande

1/2 pimentão vermelho

1 dente de alho esmagado

2 tomates picados

azeite

Temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Refogar as cebolas e alho no azeite com pouco de sal. Acrescentar os tomates e o pimentão e continuar refogando. Adicionar a lentilha, o leite de coco, a água e os temperos e cozinhar com a panela tampada até que a lentilha esteja cozida, mexendo de vez em quando. Quando estiver cozida, destampar a panela e cozinhar por mais um tempo caso haja muita água. O ideal é ficar cremoso. Servir em seguida. Para temperos, costumo utilizar nesta receita curry, louro, um pouco de canela, tomate seco em flocos e páprica doce.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53496-lentilha-ao-leite-de-coco.html>