

# SOPA DE LENTILHAS

## INGREDIENTES

250 g de lentilhas

250 g de calabresa

1 cenoura grande

1 mandioquinha média

150 g de vagem

1/2 chuchu

50 g de pimentão vermelho

2 dentes de alho grandes

1 cebola branca pequena

tomilho a gosto

sal a gosto

azeite de oliva quanto baste

tempero verde a gosto

## MODO DE PREPARO

Lave as lentilhas e deixe de molho por cerca de 30 minutos

Corte os legumes em cubos

Na panela de pressão, coloque azeite

Frite o alho e a cebola

Em seguida, refogue a calabresa

Escorra a lentilha e adicione na panela, junto com o tomilho, refogando por cerca de 3 minutos

Cozinhe na pressão por cerca de 10 minutos

Retire do fogo e adicione os legumes

Leve novamente ao fogo e cozinhe na pressão por mais 10 minutos

Retire do fogo e confira o ponto

Adicione o tempero verde e ajuste o sal

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10227-sopa-de-lentilhas.html>