

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>