

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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