

LENTILHA COM LEGUMES

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de lentilha
- 1 linguiça calabresa grossa cortada em fatias
- 1/2 xícara (chá) de bacon picado
- 2 cebolas médias picadas
- 3 dentes de alho picados
- 1 cenoura média cortada em meias-luas
- 2 batatas grandes cortadas e cubos
- 2 folhas de louro
- 1 colher (chá) de estragão
- 3 xícaras (chá) de água
- 2 colheres (sopa) de óleo
- sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

- Em uma panela de pressão, coloque o óleo a esquentar
- Junte o bacon e a linguiça e deixe fritar por uns minutos
- Acrescente as cebolas picadas e o alho
- Deixe refogar até dourar
- Coloque na panela, a lentilha, as folhas de louro, o estragão e a água
- Tempere com sal e pimenta a seu gosto
- Tampe a panela e deixe cozinhar por uns 15 minutos após o início do chiado
- Após tire a pressão da panela e abra
- Acrescente a cenoura e a batata, tampe a panela e leve ao fogo novamente
- Deixe cozinhar por uns 7 minutos
- Tire a pressão da panela e abra novamente
- Verifique se os ingredientes estejam cozidos
- Verifique o sal e a pimenta e se necessário acrescente mais
- Se a lentilha ficar com caldo muito grosso acrescente mais um pouco de água ou de vinho branco a seu gosto
- Deixe ferver por um minuto e sirva em seguida
- Se gostar podes polvilhar com salsinha picada antes de servir

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2264-lentilha-com-legumes.html>