

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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