Lentilha com Calabresa

www.receitasdafia.com/receitas/lentilha-com-calabresa

Saboreie o conforto caseiro da nossa Lentilha com calabresa! Uma combinação perfeita de sabores e texturas que aquece o coração.

45 min 10 porções

Ingredientes

- 500 g de lentilha lavada
- 2 folhas de louro
- 1 cebola picadinha
- 2 dentes de alho picados ou amassados
- Sal a gosto
- Água (para cobrir a lentilha)
- 2 tabletes de caldo de legumes
- 3 xícaras (chá) de linguiça calabresa cortada em cubos
- 1 xícara (chá) de bacon em cubos
- 1/2 xícara (chá) de cheiro verde

Modo de Preparo

1. Em uma panela, coloque o bacon e frite até dourar, retire e reserve.
2. Na mesma panela com a gordura do bacon, frite a calabresa, a cebola e o alho e a folha de louro até dourarem.
3. Acrescente o caldo de legumes, a lentilha, cubra com água e misture bem.
4. Cozinhe por aproximadamente 15 minutos ou até que fique macia.
5. Tempere com sal, adicione o bacon reservado e polvilhe o cheiro verde picado.
6. Sirva e aproveite essa deliciosa Receita!