



RECEITAS DA FIA

Lentilha com Calabresa e Batatas

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

Experimente essa deliciosa combinação de lentilha, calabresa e batatas em um prato fácil e rápido de fazer!

Lentilha com Calabresa e Batatas

 40 min

 10 porções

Ingredientes

- 250 g de [lentilha](#)
- Água quente
- 2 colheres (sopa) de [azeite](#)
- 1 [cebola](#) média picada
- 1 [calabresa](#) cortada no formato meia-lua
- 2 dentes de alho amassados
- 1 [pimentão](#) pequeno cortado em cubos
- 1 colher de chá de sal
- 1/2 colher (chá) de [cominho](#)
- 1 e ½ colher (chá) de [páprica](#)
- 2 colheres (chá) de [colorau](#)
- [Pimenta-do-reino](#) a gosto
- 350 g de [batata](#) cortada em pedaços médios
- 2 colheres (sopa) de [cheiro verde](#)
- [Pimenta-biquinho](#) a gosto

Modo de Preparo

1. Comece colocando a lentilha em uma panela e cubra com água quente. Deixe de molho por aproximadamente 30 minutos. Em seguida, escorra a água e reserve a lentilha.
2. Em uma panela em fogo médio, adicione o azeite e refogue a cebola. Acrescente a calabresa cortada em meia-lua e frite até dourar. Adicione o alho, o pimentão, o sal, o cominho, a páprica, o colorau e a pimenta-do-reino. Refogue por cerca de 2 minutos.
3. Adicione a lentilha reservada e refogue por mais alguns minutos, incorporando bem os temperos.
4. Coloque as batatas cortadas em pedaços médios, metade do cheiro verde e misture delicadamente. Acrescente a pimenta-biquinho e adicione água quente até cobrir todos os ingredientes. Misture novamente.
5. Tampe a panela e deixe cozinhar por aproximadamente 7 a 10 minutos, ajustando o sal se necessário. Verifique se as batatas estão cozidas e adicione a outra metade do cheiro verde.
6. Sirva a lentilha com calabresa e batatas ainda quente e desfrute de todo o sabor e aroma desse prato tradicional brasileiro!