

CALDO DE LENTILHA

INGREDIENTES

- 300g lentilha,
- 50g cebola desidratada,
- 30g alho granulado,
- 1 cenoura ralada,
- 1 colher de chá cominho em pó,
- 1 colher de café louro em pó,
- 100g bacon picado,
- 1 pitada de açúcar,
- Suco de 1 limão,
- Sal e pimenta do reino a gosto.

MODO DE PREPARO

1. Lave a lentilha e deixe de molho por uma hora.
2. Acrescente numa panela a lentilha, 2 litros de água, os temperos e coloque para cozinhar por aproximadamente 30 minutos.
3. Em outra panela frite o bacon com a cenoura ralada e após cozidos os grãos, adicione tudo na mesma panela, e finalize com o suco do limão.
4. Sirva com cheiro verde fresco.

TEM NA CIA

Bem aqui ao lado, citamos os produtos que você encontra em nossa loja para fazer esta deliciosa Receita.

Para conferir preço e disponibilidade, entre em contato conosco.

ENVIAR MENSAGEM



- Lentilha,
- Alho Granulado,
- Cebola Desidratada,
- Chá Cominho em Pó,
- Louro em Pó,
- Sal e Pimenta do Reino a gosto.