Sopa

SOPA DE LENTILHAS VERMELHAS

Receita Oficial
Fácil
10 Min.
4 Doses

INGREDIENTES

- 200 GR DE LENTILHAS VERMELHAS
- 100 GR DE CEBOLA DESCASCADA E PICADA
- 2 DENTES DE ALHO, DESCASCADO E SEM GERME
- 100 GR DE BATATAS, DESCASCADAS E CORTADAS EM PALITOS
- 2/3 CC DE COMINHOS EM PÓ
- 900 ML DE CALDO DE LEGUMES (OU ÁGUA)
- 2 CS DE SALSA, LAVADA E PICADA
- 1 LIMÃO CORTADO
- 2 CS DE AZEITE
- SAL E PIMENTA

CONFEÇÃO

1. Prepare os ingredientes.
2. Deite o óleo dentro da cuba.
3. Refogue a cebola, e o alho com os cominhos. Adicione as batatas.
4. Adicione as lentilhas e o caldo de carne. Prove e retifique os temperos.
5. Tempo de cozedura: 5 minutos.
6. Triture tudo com a ajuda de uma varinha e sirva com a salsa e o limão.