

# SOPA DE LENTILHAS VERMELHAS



## 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.

## 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