



Lentilha Com Costela Defumada



Ingredientes

- 500g de Costela defumada Sulita
- 400g Calabresa em fatias Sulita
- 200g Bacon em cubos Sulita
- 500g de Lentilha
- ½ Pimentão Vermelho picado em cubos
- 1 Cebola picada em cubos
- Cheiro Verde
- 1 colher de sal



Tempo de preparo:

55 min



Porção:

6 pessoas



Modo de Preparo:

1. Corte a costela defumada em pedaços e leve para panela de pressão com água quente que cubra todos os pedaços de costela e deixa na pressão por aprox. 30 min.
2. Cozinhe a lentilha e reserve. Em uma frigideira, frite a calabresa, bacon e costela e acrescente a lentilha cozida.
3. Frite a cebola com um fio de azeite e crescente o pimentão, o caldo de galinha, o louro, sal, pitada de pimenta e mexa tudo e leve junto a lentilha, mexa tudo e pode servir.