



Sopa de Lentilha Caldo de Vegetal

Grau de Dificuldade: **Fácil**

Rendimento: **4 porções**

Ingredientes

Para a sopa de lentilha :

- 280ml de Caldo de Carne Battuto's
- 720ml de água
- 1 xícara de lentilha
- 1 linguiça calabresa defumada em cubos
- 1 cebola média picada
- 2 dentes de alho picados
- 1 cenoura média em cubos pequenos
- 1 folha de louro
- Azeite extra virgem a gosto
- Sal e pimenta do reino moída na hora a gosto
- Salsinha picada para finalizar (opcional)

Modo de Preparo

Modo de Preparo:

- Em uma panela, aqueça o azeite e frite bem a linguiça calabresa em cubos.
- Acrescente a cebola e o alho e refogue até dourar.
- Junte a lentilha, a cenoura picada e o Caldo de Carne Battuto's.
- Adicione água até cobrir os ingredientes e coloque a folha de louro.
- Cozinhe em fogo médio por cerca de 20 minutos, até a lentilha ficar macia e o caldo encorpar.
- Finalize com sal e pimenta a gosto.