

SOPA DE LENTILHAS

INGREDIENTES PARA 12 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 1 HORA E 30 MINUTOS

500g de lentilhas
3 partes brancas de alho francês
2 cenouras cortadas em rodelas
600g de batata cortadas em cubos
2 tomates maduros cortados em cubos
1 cebola picada
2 dentes de alho picados
80 ml de azeite
1 cubo de caldo de galinha
1 chouriço de carne com 300g
Sal q.b.



PREPARAÇÃO

1. Numa panela, leve ao lume o azeite, a cebola, os alhos e o alho francês. Mexa e deixe refogar um pouco.
2. Junte o tomate, as cenouras, o cubo de caldo de galinha e as lentilhas. Tempere com sal e junte aproximadamente 2 litros de água. Junte o chouriço. Tape e deixe cozer durante 1 hora. Caso seja necessário, acrescente mais água.
3. Passado 1 hora e depois das lentilhas cozidas, junte as batatas. Deixe cozer durante 15 minutos até as batatas ficarem cozidas. Depois de tudo cozido, está pronto a servir. Sirva a sopa com o chouriço cortado em rodelas.

Custo: 5.00 € ; Custo por pessoa: 0.41 €

<http://www.saborintenso.com/f19/sopa-lentilhas-10555/>