

Sopa de Arroz com Lentilha e Linguiça



Tempo de preparo:

45 minutos

Rendimento:

5 porções

Tipo:

Caldos e Sopas

Nível:

Fácil

Ingredientes

¼ de xícara de chá de arroz Premium Solito;

¾ de xícara de chá de lentilha seca;

1 linguiça calabresa em fatias (ou paio);

100 g de bacon picado;

1 fio de azeite;

¼ de colher de café rasa de pimenta calabresa seca;

1 cenoura grande em cubos pequenos (ou batata, batata doce, mandioquinha/batata baroa);

1 cebola média em cubos;

2 colheres de sopa de cebolinha fresca picada;

3 xícaras de chá de água;

1 colher de sobremesa de vinagre;

1 colher de sopa de azeite;

½ dente de alho descascado e amassado.

Modo de preparo

Comece cortando 100 g de bacon em cubos pequenos. Reserve. Fatie 1 linguiça calabresa

defumada – 1 cm de espessura. Reserve. Corte 1 cebola em cubos pequenos e regulares. Reserve. Pique 2 colheres de sopa de cebolinha fresca. Reserve. Em uma panela média, em fogo médio, coloque 1 fio de azeite e o bacon picado. Deixe por 5 minutos ou até o bacon diminuir de tamanho pela metade e dourar. Junte a linguiça calabresa defumada (ou paio) e deixe por mais 2 minutos. Coloque $\frac{3}{4}$ de xícara de lentilha e 3 xícaras de água. Abaixar o fogo, tampe a panela, mas não totalmente, e deixe cozinhar por 15 minutos ou até a lentilha amolecer, mas não muito, ainda al dente, ela vai cozinhar um pouco mais junto com o arroz. (Se estiver usando a panela de pressão, tampe e depois que apitar deixe por 5 minutos). Acrescente a cenourinha picada e $\frac{1}{4}$ de xícara de arroz Solito. Tempere com pimenta calabresa seca a gosto. Experimente e, se necessário for, acrescente sal. Lembre-se, o bacon e a linguiça são salgados. Então, cuidado para não salgar a sopa. Tampe a panela e deixe por mais 15 minutos até o arroz cozinhar e a cenourinha amolecer. (Se estiver usando a panela de pressão, tampe e depois que apitar deixe por 5 minutos). Desligue o fogo, junte 2 colheres de sopa de cebolinha fresca picada. Com o fogo desligado, antes de servir, tempere como uma salada, com 1 colher de sobremesa de vinagre, 1 colher de sopa de azeite e $\frac{1}{2}$ dente de alho descascado e amassado. Misture e sirva a seguir.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br