



## Lentilha com linguiça



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

00:50

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Óleo	2 colheres (sopa)	30 ml
Linguiça toscana fresca (sem pele, pré-cozida, cortada em cubos)	1 gomo médio	140 g
Paio (em cubos)	1 gomo médio	150 g
Cebola (picada)	1 unidade pequena	100 g
Alho (picado)	2 dentes	6 g
Água	-	1,5 l
Molho escuro Demi-Glace AJINOMOTO®	7 colheres (sopa)	70 g
Lentilha crua	3 xícaras (chá)	500 g
Salsa (picada)	2 colheres (sopa)	10 g

## Modo de Preparo

**1.** Em uma panela grande, coloque o óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a linguiça e o paio, frite por 2 minutos, ou até dourar. Acrescente a cebola e o alho, e refogue por 3 minutos,

ou até que a cebola fique transparente.

**2.** Adicione 1,4 L da água e, ao levantar fervura, acrescente o Molho Escuro Demi-Glace Ajinomoto®, dissolvido na água restante.

**3.** Ao levantar fervura novamente, abaixe o fogo, junte a lentilha e deixe cozinhar por 30 minutos, ou até que os grãos fiquem macios. Retire do fogo, salpique a salsa e sirva em seguida.