



Ensopado de Lentilhas Apto celíacos

Ingredientes:

Cebola

¼ unidade

Pimentão

¼ unidade

Bacon

50 g

Linguiça calabresa

¼ unidade

Carne moída

100 g

Páprica

1 colher de chá

Lentilhas

½ lata

Molho de tomate

4 colheres de sopa

Vinho tinto

2 colheres de sopa

Água

4 colheres de sopa

Sal e pimenta

a gosto

Modo de Preparo

Corte a cebola e o pimentão em quadradinhos. Corte o bacon em cubos de 1 cm. Corte a linguiça calabresa em rodelas de $\frac{1}{2}$ dedo. Misture o vinho, o molho de tomate, a água, a páprica, o bacon e a linguiça calabresa. Coloque no TartaExpress, tampe e cozinhe por 2 minutos. Acrescente as lentilhas com a água em que foram lavadas, mexa, tampe e cozinhe por mais 2 minutos.

