

Puré de lentilhas



Ingredientes: 1 unidade de cebola grande
3 chávena de lentilhas
2 unidade de hastes de aipo
0 totaste de fiambre picado
0 totaste de sal
0 totaste de banha
0 quilogramas de caldo de galinha (ou carne)
0 totaste de manteiga

Instruções de preparação:

De véspera e à noite põe-se as lentilhas de molho em água. No dia seguinte derrete-se um pouco de banha e margarina, pica-se a cebola, o aipo a salsa, juntam-se as lentilhas e rega-se tudo junto durante um bocado. Deita-se caldo suficiente para cozer as lentilhas. Depois das lentilhas cozidas passa-se tudo pelo passe-vite. Rectifique os temperos e leve novamente ao lume para ferver um pouco. Retire do lume e junte um pouco de manteiga e mexa. Sirva, pondo em cada prato um pouco de fiambre picado.

Sugestões Adicionais: