



Confira essa receita com as linguiças saborizadas Alegra, do Vitrine Revista de Londrina!

## Ingredientes

- 1/2 kg de lentilha
- 1,5 L de água
- 3 linguiças apimentadas Alegra
- 3 linguiças de queijo Alegra
- 1 cebola cortada em cubos grandes
- 1 cabeça inteira de alho
- 1 pimenta dedo de moça inteira sem sementes
- Sal a gosto

## Modo de preparo

- 01Deixe a lentilha de molho na água, de 40 minutos a 1 hora. Depois disso, escorra a água e coloque a lentilha na panela de pressão.
- 02Coloque a linguiça apimentada Alegra na panela de pressão, para cozinhar com a lentilha.



- 03 Assim que começar a pegar pressão, conte 8 minutos. É o suficiente para cozinhar tudo.
  - 04 Coloque a linguiça com queijo para cozinhar e dourar na frigideira. Quando estiver pronta, corte em pedacinhos e coloque por cima da lentilha já cozida e pronta!
-