

# Lentilhas de ano novo

escrito por Universo e Cultura



- **Texto do Gato Místico.**

## **Ingredientes:**

1 e 1/2 xícara de lentilha  
2 xícaras de água  
1 cubo de caldo de carne  
1 gomo de linguiça calabreza  
1 cebola picada  
3 dentes de alho picadinho  
azeite a gostosal a gosto  
salsinha desidratada a gosto.

## **Modo de Preparo:**

Deixar de molho a lentilha de um dia para o outro. Descartar a água. Por para cozinha na panela de pressão, a lentilha, a água, o caldo de carne e a linguiça. Deixar cozinhar por 10 minutos em fogo baixo, depois de começar a apitar. Temperar com o restante dos ingredientes e servir fria. Diz a sabedoria popular que: todos, no reveillon deverão comer ao menos uma colher de sopa para trazer boa sorte, dinheiro e prosperidade.