

## SOPA DE LENTILHAS LARANJA

### INGREDIENTES (8-10 pessoas)

*500 g de lentilhas laranja*

*1 alho francês*

*2 cebolas*

*3 dentes de alho*

*200 g cenoura*

*100 g de aipo*

*½ dl azeite*

*sal q. b.*

*ervas aromáticas q.b. (coentros, salsa, hortelã, cebolinho)*

Ponha as lentilhas de molho durante 2 horas.

Coza as lentilhas juntamente com todos os ingredientes indicados e um fio de azeite.

Tape e deixe cozinhar durante 15 minutos. Triture tudo muito bem de modo a obter um puré cremoso.

Rectifique os temperos, adicione mais um fio de azeite e um pouco de ervas aromáticas e sirva.