

LENTILHA COM LINGUIÇA CALABRESA E BACON

INGREDIENTES

200 g de lentilhas
1/2 gomo de linguiça calabresa defumada
100 g de bacon defumado
2 folhas de louro
Ervas finas a gosto
2 colheres (sopa) de azeite
2 dentes de alho picados
1/2 cebola picada
1 cenoura grande em cubos
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Deixe a lentilha de molho por 30 minutos.

Corte em cubos a linguiça e o bacon.

Em uma frigideira aqueça em fogo baixo o azeite, acrescente o bacon e a linguiça defumada e deixe dourar.

Em seguida, acrescente a cebola picada e o alho, salpique com as ervas finas a gosto, adicione a cenoura e refogue.

Coloque a lentilha para cozinhar com a água do molho por 20 minutos e junte as folhas de louro.

Quando a lentilha estiver macia, junte tudo, coloque o sal e cubra com água.

Deixe em fogo baixo por mais 10 minutos para engrossar o caldo.

Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16212-lentilha-com-linguica-calabresa-e-bacon.html>