

LENTILHA

INGREDIENTES

250 g de lentilha
250 g de peito de frango
1 linguiça calabresa fatiada
200 g de lombo defumado
1/2 pimentão verde
1 tomate
1 cebola
2 dentes de alho
1 limão
1 colher de mostarda
1 cubo de caldo de legumes
cebolinha picada
sal, pimenta vermelha e azeite, para temperar

MODO DE PREPARO

Pique o peito de frango em cubos e tempere com sal e mostarda, reserve.
Lave a lentilha e coloque para cozinhar em 4 xícaras de água fervente com o caldo de legumes.
Após aproximadamente 15 minutos de cozimento, ou quando estiver 'al dente', escorra e reserve a lentilha.
Em uma panela, frite o alho picadinho, a cebola em cubos e o pimentão com um fio de azeite.
Adicione o frango temperado, o lombo em cubinhos e a linguiça calabresa e deixe fritar bem, até começar a grudar na panela.
Coloque o tomate picado e, caso precise, um pouco de água para evitar que queime.
Após fritar por 3 minutos, coloque o a lentilha cozida. Adicione sal e pimenta vermelha à gosto.
Deixe cozinhar por mais uns 2 ou 3 minutos. Desligue o fogo e adicione o suco de um limão, mexendo bem.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33665-lentilha.html>