

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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