

FAROFA DE LENTILHA COM LINGUIÇA

INGREDIENTES

300 g lentilhas cozidas

farinha

2 colheres de manteiga

sal e temperos a gosto

1/2 cebola

1 dente de alho

1 colher de manteiga

1 linguiça defumada

1/4 de caldo de bacon ou de carne

1 colher de chá de pimenta calabresa

MODO DE PREPARO

Corte pedacinhos da linguiça, frite e reserve.

Numa panela, coloque a manteiga, sal e temperos à gosto, o caldo de bacon, alho, cebola e a pimenta calabresa.

Refogue as lentilhas, aquecendo e secando-as por aproximadamente 10 minutos.

Acrescente a farinha, misture bem para ficar soltinho.

Por último, coloque os pedaços de linguiça e misture.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39029-farofa-de-lentilha-com-linguica.html>