# FAROFA DE LENTILHA DA LIDIANE

## INGREDIENTES

250 g de lentilha

2 gomos de calabresa

1 pedaco de bacon

1 lata de milho

1 lata de ervilha

2 tomates cortados em cubos

500 g de farinha temperada

1 pimentão vermelho

1 pimentão amarelo

cheiro-verde e sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Deixe a lentilha de molho por 1 hora.

Em seguida cozinhe até que fique al dente.

Frite bem o bacon e a calabresa, depois junte tudo e refogue bem.

Coloque em um refratário e junte a farinha.

Está pronto, é só servir, fica uma delícia!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43939-farofa-de-lentilha-da-lidiane.html