

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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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