

REFOGADO DE LENTILHA PRÁTICA

INGREDIENTES

- 1 pacote pequeno de lentilha
- 1 gomo de linguiça calabresa
- 1 pedaço pequeno de bacon
- 1/2 cebola
- 1 dente de alho
- Páprica a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- Sal a gosto
- 1 colher chá rasa de colorau
- Coentro a gosto
- 2 xícaras chá de água

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola e o alho numa panela com óleo, adicione a linguiça já fatiada mais o bacon picado.

Tempere com a páprica, o sal (ideal que seja em pouca quantidade pois o bacon e a linguiça já são salgados), o colorau, a pimenta-do-reino e o coentro picado.

Refogue.

Adicione a água.

Deixe cozinhar na panela de pressão por volta de 5 minutos.

Adicione em seguida a lentilha.

Coloque novamente na pressão.

Assim que pegar pressão deixe até 3 minutos pois a lentilha cozinha muito rápido.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45806-refogado-de-lentilha-pratica.html>