

LENTILHA DELICIOSA DA NANA

INGREDIENTES

1 pacote de lentilhas
2 linguiças tipo calabresa
1 pedaço de lombo de porco
1 pedaço de bacon
1 cebola grande picada
óleo ou azeite para refogar
1 tablete de caldo de carne
água
cheiro verde, coentro e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Lave bem a lentilha e deixe de molho na água por 15 minutos.

Escalde a linguiça e o lombo e frite com o bacon e pouco óleo (caso solte gordura, remova uma parte). Acrescente a cebola e deixe dourar.

Adicione a lentilha com a água do molho e o caldo de carne. Acerte o sal.

Tampe a panela e deixe cozinhar por 20 min após pegar pressão.

Depois de cozido, adicione o coentro e o cheiro verde.

Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47440-lentilha-deliciosa-da-nana.html>