

LENTILHA DA VÓ ISABEL, UMA FAROFA DIFERENTE

INGREDIENTES

- 1 xícara de lentilha escolhida e lavada
- 1 cebola média picadinha um dente de alho picado
- 200 g de bacon cortados pequenos
- Cheiro verde picadinho
- 3 colheres de sopa de azeite
- 1 xícara de farinha de milho
- 1 xícara de farinha de mandioca torrada

MODO DE PREPARO

Coloque a lentilha para cozinhar com quatro xícaras de água e uma colher de chá de sal, deixe cozinhar por quinze minutos, passe pelo escurridor.

Numa panela coloque o azeite e poe para fritar o bacon depois de frito coloque a cebola o alho e deixe dourar um pouco.

Coloque a lentilha e a farinha de milho e mandioca, misture tudo muito bem, coloque o cheiro verde. Está pronta uma farofa diferente e gostosa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55157-lentilha-da-vo-isabel-uma-farofa-diferente.html>